ALLERGENES TRAITEUR NOEL 2024														
	GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
<u>Les entrées froides</u>														
Le foie gras de canard d'Alsace :														
En bloc sous vide - à partir de 300 g												Χ		
En tranche avec sa gelée à la bière de Noël									Χ	Х		Χ		Ш
Le ceviche de saumon bio d'Ecosse et daurade à la mangue, guacamole à la coriandre				х										
Le presskopf de l'arrière grand-père Paul Wagner									Χ	Х		Х		
Le homard et tourteau à la parisienne, macédoine de légumes		Х							Χ	Х				Х
Les sauces d'accompagnement :														
La gelée à la bière de Noël									Χ	Х		Χ		
Chutney aux quetsches et épices de Noel								Х				Χ		
La sauce gribiche			Χ		Х		Χ		Χ	Χ		Χ		
Crème fleurette au caviar de poissons, aneth et raifort			Χ	Х			Χ					Χ		
<u>L'entrée chaude</u>														
Le bouillon Thai parfumé, infusé au gingembre et à la citronnelle, et ses ravioles de gambas, légumes et coriandre fraîche	х	Х	Х	х		Х	Х		Х	Х	Х	Х		
<u>Les poissons</u>				•										
La truite saumonée de Sparsbach à la mousseline de brochet du Rhin, sauce au riseling				х			Х					Х		
La blanquette de lotte et gambas au lait de coco parfum limequat		Х		Х								Х		
Pour les petits gourmets														
La blanquette de volaille aux champignons	Х						Χ		Χ			Х		
Les viandes				•	•									
La bouchée à la reine dans un feuilleté au beurre, une blanquette de veau, ris de veau, volaille, quenelles morilles champignons et légumes	х		Х				Х		Х			х		
Le Pojarski de pigeon fermier et foie gras en croûte	Х													
Le civet de venaison d'Alsace façon grand-mère	Х													

	GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
Pour les végétariens														
La bouchée « à la duchesse », dans un feuilleté au beurre, légumes du moment et champignons, velouté végétal à la crème	Х		Х				Х		Х			Х		
Les accompagnements														
Les spaetzles au fromage blanc	Х		Χ				Х		Х					
Le riz basmati aux légumes														
Le gratin dauphinois							Х							
Nos sauces (1/2I - 6 à 8 pers)														
La sauce crustacée au safran d'Alsace		Χ												
La crème de coco parfum limequat														
La sauce bordelaise														
<u>Les desserts</u>			_							_	_			
La bûche à la vanille de Madagascar	Χ		Χ				Χ							
La bûche aux chocolats crus Valrhona	Х		Х				Х	Х						
La partition de glaces et sorbets "comme un vacherin" : sorbets citron,														
mangue, cassis, fraise, ananas, enrobés de crème glacée à la vanille, meringue			Χ		Χ		Χ							
et chantilly														
Le délice aux agrumes	Х		Х				Х							