

## Menu 1

*Filet de Saint Pierre rôti sur peau, Sauce Crustacés,  
Cannellonis de légumes et Panais glacé*

\*\*\*\*\*

*Médallions de Poularde aux éclats de Morilles  
et leurs plus fins accompagnements*

**Prix par pers. : 27,50 €**

à partir de 4 pers.



## Menu 2

*Duo de Saint Jacques et Gambas juste rôties,  
Sauce Safranée, Panais confit et poêlée de Frégolas Sarda*

\*\*\*\*\*

*Médallions de Veau aux Girolles poêlées  
et leurs plus fins accompagnements*

**Prix par pers. : 29,50 €**

à partir de 4 pers.

### Horaires d'ouverture :

Samedi 30/12/2023 de 8h00 à 13h00 et 14h00 à 16h00

Dimanche 31/12/2023 de 8h00 à 13h00 en continu

Mardi 02/01/2024 Fermé



**Dauss**  
L'AMOUR DES TRADITIONS

# Nouvel An

*Toute l'équipe  
vous souhaite  
de délicieuses fêtes  
de fin d'année*

**Bon Réveillon  
et Bonne Année**

## 2024

[jauss.traiteur@calixo.net](mailto:jauss.traiteur@calixo.net) • [www.jauss-traiteur.com](http://www.jauss-traiteur.com)

Sundhoffen  
Tél. 03 89 71 40 48

Horbourg-Wihr  
Tél. 03 89 23 71 56

Ste-Croix-en-Plaine  
Tél. 03 89 22 02 46

## Cocktail dînatoire

*Finger de Foie Gras de Canard et son Chutney*

*Blinis de Saumon Gravlax en dôme Crémeux*

*Verrine de Gambas aux Pommes Granny Smith*

*Macaron de Truite rose au Yuzu*

*Tataki de Thon au Sésame sur des Lentilles Corail*

*Tartare de Concombre et Saumon mariné*

*Tartine gourmande de Poulet aux Agrumes*

*Wrap Végétarien*

*Mignonette de Pâté en Croûte de Volaille au Foie Gras*

*Chiffonnade Basque et son Involtini au Fromage*

*Tartare de Bœuf sur un Pain campagnard*



### A chauffer :

*Nem de Poulet et sa Sauce*

*Parmentier d'Eglefin aux Fruits de mer*

*Mini Burger Alsacien*

*Dôme de Volaille au Foie gras en feuilleté*

*Mini Fleischsnaka de Canard et sa Sauce*

**Prix par pers. : 24,50 €**

à partir de 6 pers.

16 pièces par pers (11 froids, 5 chauds)



## Buffet gourmand

*Gourmandise de Foie Gras de Canard  
son Chutney et sa fine Gelée*

*Verrine en Tartare de Daurade et Agrumes*

*Médaille de Saumon mariné mi-cuit au Citron vert*

*Cocktail de Gambas et son Espuma d'Avocat*

*Corolle de Filet de Sole au Saumon*

*Médaille de Poularde farci au Chou vert*

*Rosbeef glacé au Porto*

*Mini Pâté en Croûte de Volaille au Foie Gras Truffé*

*Chiffonnade de Bacon aux Fruits*

### Salades :

*Coleslaw à la pomme, Céleri*

*Lentilles, Tomates cocktail*

*Pâtes au Pesto*



### Plat Chaud :

*Pièce fondante de Veau*

*Fricassée de Champignons*

*Garniture de Légumes et Spaetzlés*

**Prix par pers. : 28,00 €**

à partir de 8 pers.

