

Dauss
L'AMOUR DES TRADITIONS

*Noël
Gourmand
2023*

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

jauss.traiteur@calixo.net • www.jauss-traiteur.com

Sundhoffen

Tél. 03 89 71 40 48

Horbouurg-Wihr

Tél. 03 89 23 71 56

Ste-Croix-en-Plaine

Tél. 03 89 22 02 46

Noël Gourmand 2023



POUR ACCOMPAGNER VOS APÉRITIFS

Blinis de Saumon fumé et Crème Ciboulette
les 12 pièces..... 24,00 €

Plateau de Toasts variés
les 24 pièces..... 26,00 €
les 40 pièces..... 42,00 €
Gravlax de Saumon fumé, Œuf de Truite sur un onctueux de poisson, Jambon pointes d'asperges, Carpaccio bœuf au parmesan, Magret fumé aux agrumes, Poulet sur un parfait de canard

Briochettes de Foie gras
les 6 pièces..... 12,00 €

Pain Campagnard « Terre et Mer »
8 personnes..... 34,00 €
Garni au Saumon fumé, Jambon cru et cuit, Rosette, Bœuf séché, Fromage

Kougelhopf fourré
8 personnes..... 38,00 €
Jambon cru, Filet de Saxe, Jambon

Pain Surprise rond garni (84 pièces)
8/10 personnes..... 38,00 €
de Saumon Fumé, Rosette, Mousse de Canard, Jambon, Jambon cru, Bœuf séché, Fromage

Pain Surprise rond garni (58 pièces)
6 personnes..... 28,00 €

Coffret gourmand
les 12 verrines..... 24,00 €
Tartare de Saumon au citron vert, Gambas à la Crème d'Aneth, Tzatziki de Poulet en Piperade, Chips de Jambon de Parme et Bibalakis

Mignonnette de Pâté en Croûte
les 12 pièces..... 12,00 €

Mignonnette de Pâté en Croûte Volaille Foie Gras
les 12 pièces..... 16,00 €

A CHAUFFER

Plateau de Nems (porc ou volaille)
et leur Sauce
les 6 pièces..... 7,50 €

Briochettes aux Escargots
les 6 pièces..... 8,20 €

Mini Knacks cocktail
les 100 grs 1,90 €

Tartelettes et Feuilletés salés
les 100 grs 2,80 €
Tartelettes Oignons, Pizza, Quiche, Bûchettes Pavot Olives et Sésame, Rosace

LES FOIES GRAS

Foie gras de Canard
la portion de 60 grs 9,60 €

Millefeuille de Foie gras et Magret de Canard
la portion de 60 grs 9,40 €

Fine Gelée au Gewurztraminer
la barquette 2,80 €

Pour accompagner votre Foie gras :

Chutney Figues ou Mangue au Gingembre
le pot de 100 grs 3,80 €



Plaisir d'Offrir

Verrines de Foie gras de Canard

180 grs	35,00 €
320 grs	55,00 €



NOS PRODUITS EN CROÛTES

**Pâté en croûte au Foie gras
à la Bière de Noël**
100 grs.....2,40 €

**Pâté en croûte de Sandre
et Saumon aux Herbes**
100 grs..... 2,70 €



NOTRE SÉLECTION D'ENTRÉES FROIDES

**Cannellonis de Saumon mariné fourrés
aux Ecrevisses et Chair de Crabe**
la portion 9,80 €

**Marbré de Sandre et Truite fumée
aux Citrons confits et Algues marines**
la portion de 100 grs..... 4,20 €

**Marbré de Trois Poissons
aux petits Légumes**
la portion de 100 grs..... 3,80 €

Dôme de Lotte Safranée aux Ecrevisses
la portion de 100 grs..... 4,20 €

Marbré de Poulet et Foie gras
la portion de 100 grs..... 3,80 €

A CHAUFFER

la portion env.

Feuilleté de Saumon et Sandre
4/6/8/10 pers. 7,80 €

**Tourte de Noël aux trois Filets
(Poulet, Canard, Pintade),
Foie gras et Pommés**
4/6/8 pers. 7,20 €

**Traditionnel Jambon en croûte
(entier ou coupé)**
4/6/8/10/12 pers. 6,00 €

Pâté chaud au Riesling
4/6/8 pers. 5,60 €

**Mignon de Porc farci au Foie gras
en croûte**
4/6/8 pers. 6,30 €

Filet de Bœuf Wellington
4/6/8/10 pers. 11,00 €

Filet mignon de Veau Wellington
4/6/8/10 pers. 10,50 €

Tourte Vigneronne
4/6/8 pers. 5,50 €

SUGGESTION

**Suprême de Poulet au Foie Gras
en croûte façon Wellington**
4/6 pers. 7,20 €



TRADITIONS GOURMANDES

Saumon finement fumé par nos soins
les 100 grs 6,80 €

Cœur de Saumon façon Gravlax
les 100 grs 7,20 €

Escargots à l'Alsacienne fait Maison
la douzaine 10,20 €

**Les Boudins blancs aux Eclats
de Morilles**
la pièce 3,40 €

**Les Boudins blancs Foie gras
champignons et arôme de Truffes**
la pièce 3,60 €



NOTRE CARTE POISSONS À CHAUFFER

	la portion
Médallions de Lotte, Coriandre fraîche, Raviole Ecrevisses mini Légumes et Riz parfumé	14,80 €
Dorade royale en écailles de Légumes, Sauce Safranée et Frégoles	14,20 €
Cassolette de St Jacques, Dos de Cabillaud, Fruits de mer et Gambas	10,80 €
Escalope de Saumon soufflée, Sauce Champagne, Tomate confite, Quenelle de Potiron et Riz	12,90 €
Vol au Vent de Poissons Gourmand aux Fruits de mer, Riz Thai	10,20 €
Coquille Saint-Jacques à la Normande	9,00 €



NOS VOLAILLES CUISINÉES

	la portion	la portion garnie*
Médallions de Chapon farcis au Foie gras et Marrons, Jus à la Truffe	11,50 €	15,50 €
Suprême de Pintade farci, Sauce aux éclats de Morilles	10,50 €	14,50 €
Filets de Caille en Millefeuille farcis au Foie gras, Jus corsé	12,50 €	16,50 €



NOS VIANDES CUISINÉES

	la portion	la portion garnie*
Filet Mignon de Veau aux Girolles Poêlées	13,20 €	17,20 €
Filet de Bœuf en Tournedos, Sauce Pinot noir d'Alsace	13,50 €	17,50 €
Bouchées à la Reine Festives et leur Croûte	9,20 €	
Baeckaofa aux trois Viandes (en moule 6 ou 8 personnes)	9,50 €	

NOS GIBIERS CUISINÉS

	la portion	la portion garnie*
Médallions de Biche, Poêlée de Champignons et Poires au Vin	12,50 €	16,50 €
Civet de Biche fondant aux Marrons, Airelles et Fignes rôties	9,80 €	



NOS GARNITURES DE LÉGUMES

* **Légumes garnis** : Céleri confit, Flan de Potiron, Raviole aux champignons, Tomate, Endive braisée

	la portion
Chou rouge confit aux Marrons et Pommes	barquette de 400 grs 3,50 €
Gratin Dauphinois	barquette de 200 grs 3,00 €
Gratin aux Cèpes et arômes de Truffes	barquette de 200 grs 4,80 €
Kneppflas à l'Alsacienne	barquette de 500 grs 5,00 €
Riz cantonnais (Fondue chinoise)	barquette de 500 grs 7,50 €



Notre Rayon Boucherie

NOS PIERRADES OU PLANCHA

La Pierrade aux Quatre Viandes (présentée sur plat) :
Bœuf, Veau, Filet de Canard, Suprême de Poulet
(250 grs/pers) 8,00 €

NOS FONDUES

La Chinoise (présentée sur plat) :
Bœuf et Veau en fines tranches (250 grs/pers)
la portion env. 7,80 €

Formule complète avec Viande,
Riz cantonnais, Bouillon aux champignons
et vermicelles, Sauces
(à partir de 4 pers.) 13,90 €

La Bourguignonne
Viande de Bœuf coupée en cubes
la portion 250 grs 8,00 €

La Vigneronne
Quasi de Veau coupé en cubes ou en lamelles
la portion 250 grs 8,00 €



LES GIBIERS RETOUR DE CHASSE

Chevreuil
Gigue avec os ou désossée, Selle préparée,
Filet de Chevreuil, Epaule avec os,
Civet sans os nature ou mariné.

Biche ou Daim
Gigot en Rôti, Pavé, Filet en médaillons,
Epaule en rôti, Civet sans os nature ou mariné.

Marcassin
Cuissot entier ou désossé, Rôti ficelé, Filet
ou Côtelettes, Civet sans os nature ou mariné.

Faisan
Nature ou farci.



Les Viandes de Bœuf maturées issues de Génisses race à viande.
Les Veaux de nos pâturages de France.
Les Agneaux d'Alsace.
Le Rayon Charcuterie et Traiteur.
Le Rayon Fromages de Fêtes.



LES VOLAILLES FESTIVES D'ALSACE, DU GERS ET DES LANDES

Chapon

Chapon du Gers ou d'Alsace entier ou découpé
Papillote de Chapon désossé farci au Foie gras et Essences de Truffes
Suprêmes et Cuisses.

Poularde jaune

Poularde élevée dans les Landes, entière préparée.
Papillote farcie au Foie gras et Châtaignes.
Papillote de Poularde farcie aux Morilles.

Pintade fermière

Chapon de Pintade
Pintade des Landes entière préparée.
Désossée farcie aux Châtaignes et Foie gras. Suprêmes nature ou farcis.

Oie à rôtir

Oie entière ou en Suprêmes et Cuisses.

Dinde fermière

Dinde du Gers ou d'Alsace, nature ou farcie.
Papillote farcie au Foie Gras et Champignons Noirs.

Canard de Barbarie

Canard à rôtir, nature ou farci.
Filet ou Magret de Canard, Cuisses.
Paupiette farcie.

Canette

Papillote de Canette farcie aux Abricots.

Cailles des Vosges

Cailles entières ou désossées
farcies en Crapaudines.
Filets de Cailles.

Poulets de Bresse

sur commande.



Menus de Fêtes

Menu 1

(à partir de 4 pers.)

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 €



Menu 2

(à partir de 4 pers.)

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

Médallions de Veau
aux Girolles poêlées
et leurs plus fins
accompagnements

Prix par pers. :
29,50 €



Cadeau malin Bons d'achat

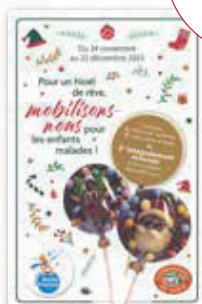
15 €, 20 € et 30 €



Pensez à la
Tourte des Rois
début janvier !



Bénéfices
entièrement
reversés à



Afin de garantir un service maximum, date limite des commandes :
Jusqu'au Samedi 16 Décembre pour Noël,
Mercredi 27 Décembre pour Nouvel An.

Vendredi	22/12/2023	de 8h00 à 12h30 et 14h00 à 18h30
Samedi	23/12/2023	de 8h00 à 13h00 et 14h00 à 18h00
Dimanche	24/12/2023	de 8h00 à 15h00 en continu
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

Pour les commandes par mail, veuillez indiquer vos coordonnées,
la date et le lieu de retrait. Pas de commandes sur répondeur

Point de retrait des commandes dans un espace supplémentaire
à côté de chaque point de vente. Gestes barrières respectés

