

**Jauss**  
L'AMOUR DES TRADITIONS

*Noël  
Gourmand  
2024*

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

[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

# Noël Gourmand 2024



## POUR ACCOMPAGNER VOS APÉRITIFS

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

**Plateau de Toasts variés**  
les 24 pièces..... 28,00 €  
les 40 pièces..... 46,00 €  
*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..... 35,00 €  
*Garni au Saumon fumé, Jambon cru et cuit, Rosette, Bœuf séché, Fromage*

**Kougelhofp fourré**  
8 personnes..... 39,00 €  
*Jambon cru, Filet de Saxe, Jambon*

**Pain Surprise rond garni (84 pièces)**  
8/10 personnes..... 39,00 €  
*de Saumon Fumé, Rosette, Mousse de Canard, Jambon, Jambon cru, Bœuf séché, Fromage*

**Pain Surprise rond garni (58 pièces)**  
6 personnes..... 30,00 €

**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 Bibalakas*

**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**  
(barquette de 300 grs)  
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

<b>Pâté en croûte au Foie gras aux saveurs de Noël</b> 100 grs.....	2,40 €
<b>Pâté en croûte de Sandre et Saumon aux Herbes</b> 100 grs.....	2,70 €



## NOTRE SÉLECTION D'ENTRÉES FROIDES

<b>Aiguillette de Saumon marinée au Yuzu, Jeunes Pousses de Salades et Mousseline au Raifort</b> la portion .....	9,50 €
<b>Marbré de Sandre et Truite fumée aux Citrons confits et Algues marines</b> la portion de 100 grs.....	4,20 €
<b>Marbré de Trois Poissons aux petits Légumes</b> la portion de 100 grs.....	3,80 €
<b>Dôme de Lotte Safranée aux Ecrevisses</b> la portion de 100 grs.....	4,20 €
<b>Marbré de Poulet et Foie gras</b> la portion de 100 grs.....	3,80 €

## A CHAUFFER

la portion env.

<b>Feuilleté de Saumon et Sandre</b> 4/6/8/10 pers. ....	7,80 €
<b>Tourte de Noël aux Trois Filets (Poulet, Canard, Pintade), Foie gras et Pommes</b> 4/6/8 pers. ....	7,20 €
<b>Traditionnel Jambon en croûte (entier ou coupé)</b> 4/6/8/10/12 pers. ....	6,00 €
<b>Pâté chaud au Riesling</b> 4/6/8 pers. ....	5,60 €
<b>Mignon de Porc farci au Foie gras en croûte</b> 4/6/8 pers. ....	6,30 €
<b>Filet de Bœuf Wellington</b> 4/6/8/10 pers. ....	11,00 €
<b>Filet mignon de Veau Wellington</b> 4/6/8/10 pers. ....	10,50 €
<b>Tourte Vigneronne</b> 4/6/8 pers. ....	5,50 €
<b>SUGGESTION</b> <b>Suprême de Poulet au Foie Gras en croûte façon Wellington</b> 4/6 pers. ....	7,20 €



## TRADITIONS GOURMANDES

<b>Saumon finement fumé par nos soins (plaquette de 4 tranches)</b> les 100 grs .....	6,80 €
<b>Cœur de Saumon façon Gravlax</b> les 100 grs .....	7,20 €
<b>Escargots à l'Alsacienne fait Maison</b> la douzaine .....	11,40 €
<b>Les Boudins blancs aux Eclats de Morilles</b> la pièce .....	3,40 €
<b>Les Boudins blancs Foie gras champignons et arôme de Truffes</b> la pièce .....	3,60 €



## NOTRE CARTE POISSONS À CHAUFFER

	la portion
Dos de Sandre au Riesling, mini Légumes, Quenelle de Potiron et Tarte fine	14,50 €
Filet de Bar en Écailles de Légumes, Sauce Safranée et Écrasé de Patate douce	14,50 €
Cassolette de St Jacques, Dos de Cabillaud, Fruits de mer et Gambas	11,00 €
Escalope de Saumon soufflée, Sauce Champagne, Tomate confite, Mirepoix de Légumes et Riz	13,40 €
Vol au Vent de Poissons aux Fruits de mer, Riz Pilaf	10,80 €
Coquille Saint-Jacques à la Normande	9,60 €



## NOS VOLAILLES CUISINÉES

	la portion	la portion garnie*
Médallions de Chapon farcis au Foie gras et Marrons, Jus à la Truffe	11,80 €	15,80 €
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	13,50 €	17,50 €
Filet de Bœuf en Tournedos, Sauce Pinot noir d'Alsace	14,00 €	18,00 €
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*
Filet de Biche, Poêlée de Champignons et Poires au Vin	13,00 €	17,00 €
Civet de Biche fondant aux Marrons, Airelles et Figues rôties	10,00 €	

## NOS GARNITURES DE LÉGUMES

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

		la portion
Chou rouge confit aux Marrons et Pommes	barquette de 400 grs	4,00 €
Gratin Dauphinois	barquette de 200 grs	3,20 €
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 noirs  
et 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.  
Chapon de Pintade.

### Poularde jaune

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

### Pintade fermière

Pintade des Landes entière préparée.  
Papillote de Pintade désossée farcie aux Châtaignes et Foie gras.  
Suprêmes natures 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

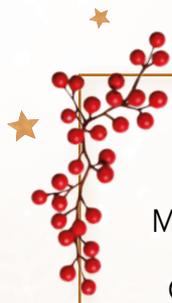
Cailles entières ou désossées  
farcies en Crapaudines  
Filets de Cailles.

### Poulets de Bresse

Sur commande.



# Menus de Fêtes



## Menu 1

(à partir de 4 pers.)

Moelleux de Cabillaud rôti  
Sauce Crustacés,  
Cannellonis de légumes  
et Riz Thaï

Médallions de Poularde  
aux Éclats de Morilles  
et leurs plus fins  
accompagnements

Prix par pers. :  
**28,50 €**



## Menu 2

(à partir de 4 pers.)

Poêlée de Saint Jacques  
juste rôties, Queue de Gambas,  
Sauce Safranée, Panais confit  
et Frégoles Sarda

Médallions de Veau  
aux Chanterelles  
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



3€  
achetés  
= 3€  
reversés à  
l'Association

Afin de garantir un service maximum, date limite des commandes :  
Jusqu'au Lundi 16 Décembre pour Noël,  
Samedi 28 Décembre pour Nouvel An.

Dimanche	22/12/2024	de 13h00 à 18h00
Lundi	23/12/2024	de 8h00 à 13h00 et 14h00 à 18h00
Mardi	24/12/2024	de 7h00 à 15h00 en continu
Lundi	30/12/2024	de 8h00 à 13h00 et 14h00 à 18h00
Mardi	31/12/2024	de 7h00 à 15h00 en continu
Jeudi	02/01/2025	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

