

Menu 1

*Moelleux de Cabillaud rôti, Sauce Crustacés
Cannellonis de Légumes et Riz Thaï*

*Médailles de Poularde aux Éclats de Morilles
et leurs plus fins accompagnements*

28,50 € par pers.
à partir de 4 pers.



Menu 2

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

*Médailles de Veau aux Chanterelles
et leurs plus fins accompagnements*

29,50 € par pers.
à partir de 4 pers.

Horaires d'ouverture :

Lundi 30/12/2024 8h00 - 13h00 14h00 - 18h00

Mardi 31/12/2024 7h00 - 15h00 en continu

Jeudi 02/01/2025 Fermé

Dauss
L'AMOUR DES TRADITIONS

Noûvel An

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

Bon Réveillon

et Bonne Année 2025

jauss.traiteur@calixo.net • 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

Pressé de Truite aux Algues marines
Blinis de Saumon Gravlax en dôme crémeux
Verrine de Gambas aux Pommes Granny Smith
Médaille de Saumon Bellevue
Coupelle de Thon Basquaise

Tartine gourmande de Poulet aux Agrumes
Coupelle Végétarienne
Mignonette de Pâté en Croûte de Volaille au Foie Gras
Chiffonnade Basque et son Involtini au Fromage



A chauffer :

Nem de Poulet et sa Sauce
Bouchée aux Fruits de mer
Mini Burger Alsacien
Dôme de Canard au Foie gras en Feuilleté
Escargot en Brioche

Prix par pers. : 24,50 €

à partir de 6 personnes

15 pièces par pers (10 froides, 5 chaudes)

Buffet gourmand

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

Verrine en Tartare de Truite et Agrumes
Médaille de Saumon mariné au Citron vert
Cocktail de Gambas aux Pommes
Corolle de Filet de Sole aux Herbes

Médaille de Poularde farci aux Champignons
Pièce de Bœuf glacée au Porto
Mini Pâté en Croûte de Volaille au Foie Gras Truffé
Bacon Alsacien aux Fruits

Salades : Carottes à la Française, Céleri rémoulade,
Tomates cocktail, Salade de Chou aux Noix,
Pâtes au Pesto



A chauffer : Pièce fondante de Veau aux Shiitakes
Garniture de Légumes et Spaetzlés

Prix par pers. : 28,00 €

à partir de 8 personnes

