

Rayon Boucherie

Indiquez le nombre de personnes, on s'occupe de la quantité

Agneaux Français

- ❖ Gigot entier ou raccourci préparé sur demande
- ❖ Rôti de Gigot sans os nature ou préparé en papillote
- ❖ Carré de Côtelettes à la Française
- ❖ Filet d'agneau farci roulé aux herbes en papillote
- ❖ Tajine d'agneau aux amandes et pruneaux
- ❖ Côtelettes d'Agneau en couronne
- ❖ Epaule d'agneau sans os nature ou épicée

Volailles

- ❖ Poulet fermier Landais ou Alsace
- ❖ Suprême de pintade farci au foie gras
- ❖ Pintade fermière entière ou roulée farcie
- ❖ Lapin entier ou coupé, Cuisses avec ou sans os
- ❖ Râble de Lapin désossé farci aux pruneaux
- ❖ Filets de canard en aiguillettes
- ❖ Cuisse de canard désossée farcie à l'orange
- ❖ Filets de cailles marinés

Fondues

- **Pierrade 4 Viandes** (la portion de 250g environ) **8,00 €**
- **Chinoise** (la portion de 250g environ) **7,80 €**
- **La Complète avec Riz cantonnais, bouillon et sauces**
(A partir de 4 Pers) pers **13,90 €**
- **La Bourguignonne** (la portion de 250g environ) **8,00 €**
- **La Vigneronne** (la portion de 250g environ) **8,00 €**

Oauss
L'AMOUR DES TRADITIONS

Pâques 2025



Sundhoffen 03 89 71 40 48
Horboung-Wihr 03 89 23 71 56
Sainte Croix en Plaine 03 89 22 02 46

www.jauss-traiteur.com

Date limite de commande souhaitée le Mercredi 16/04/25

A retirer le Samedi 19/04/25

Horaires d'ouverture :

Jeudi 17/04/2025 8h00 à 13h00 - 14h00 à 18h30
Samedi 19/04/2025 7h00 à 16h00 en continu

Apéritifs

Plateau de Toasts variés	24 canapés	28,00 €
	40 canapés	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

Mini pâté en croûte Tradition	12 pièces	12,00 €
--------------------------------------	-----------	----------------

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

Gourmandises au Foie Gras en Brioche	6 pièces	12,00 €
---	----------	----------------

Pain Surprise rond	6 personnes	30,00 €
---------------------------	-------------	----------------

Garni de Saumon Fumé, Rosette, Mousse de Canard, Jambon, Jambon cru, Bœuf séché, Fromage

Pain Campagnard « Terre et Mer »	8 personnes	35,00 €
---	-------------	----------------

Garni au Saumon fumé, Jambon cru et cuit, Rosette, Bœuf séché, Fromage

A chauffer

Tartelettes et Feuilletés salés	la barquette de 300 grs env	8,40 €
--	-----------------------------	---------------

Plateau de Nems et leur sauce	6 pièces	7,50 €
--------------------------------------	----------	---------------

Escargots en brioche	6 pièces	8,20 €
-----------------------------	----------	---------------

Mini Burger Alsaciens	6 pièces	10,50 €
------------------------------	----------	----------------

Nos Entrées Froides

Foie Gras de Canard	la portion de 60 grs env	9,60 €
----------------------------	--------------------------	---------------

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

Marbré Sandre et Truite fumé en millefeuille de Légumes	les 100 grs	4,20 €
--	-------------	---------------

Marbré de Poulet Champignons et Pistaches	les 100 grs	3,80 €
--	-------------	---------------

Nos Produits en Croûte

(4/6/8 Pers) la portion environ

Feuilleté de Saumon	7,80 €
----------------------------	---------------

Pâté Chaud Vigneron	5,60 €
----------------------------	---------------

Jambon en Croûte entier ou tranché	6,00 €
---	---------------

Filet de Bœuf Wellington	11,00 €
---------------------------------	----------------

Tourte de Volaille au Foie gras	7,20 €
--	---------------

Nos Poissons à chauffer

Filet de Bar en Ecailles de Légumes	14,50 €
--	----------------

Sauce Safranée, Ecrasé de Patate douce

Escalope de Saumon soufflée	13,40 €
------------------------------------	----------------

Sauce Champagne, mini Légumes et Tarte fine

Moelleux de Sandre aux éclats de Noisettes	14,50 €
---	----------------

Sauce au Riesling, Fondue de légumes, Pomme vapeur

Cassolette de Gambas, Cabillaud et Saint Jacques	11,00 €
---	----------------

Coquille Saint-Jacques à la Normande	9,60 €
---	---------------

Nos Viandes Cuisinées

la portion garnie

Epaule d'Agneau fondante aux épices Orientales	
---	--

Semoule orientale et Rougaille	13,20 €
--------------------------------	----------------

Mignon de Veau aux Girolles poêlées	17,20 €
--	----------------

Suprême de Pintade aux éclats de Morilles	14,50 €
--	----------------

(Nos 2 Viandes sont accompagnées de Brocoli, Carotte, Tomate provençale et Gratin dauphinois)

Menu de Pâques

Dos de Cabillaud aux éclats de Noisettes

Poêlée de Fèves et purée de Panais

Filet d'Agneau en croûte d'herbes

Jus en réduction, légumes primeurs et médaillon de Gratin

28,50€ par personne
(à partir de 4 personnes)