



Dauss
L'AMOUR DES TRADITIONS

*Noël 2018
Gourmand*

*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
Fax 03 89 71 56 76

Horbourg-Wihr
Tél. 03 89 23 71 56

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

Noël 2018 Gourmand

Pour accompagner vos Aniversaires



Plateau de Toasts variés

les 40 canapés 40,00 €
Nordique de Saumon fumé, Oeuf de Truite sur un onctueux de poisson, Gambas frit mousse d'herbes, Jambon pointes d'asperges, Carpaccio Bœuf au parmesan, Magret fumé aux agrumes, Poulet sur un parfait de canard

Blinis de Saumon fumé et Crème Ciboulette
les 12 pièces 18,00 €

Briochettes de Foie gras
les 6 pièces 12,00 €

Pain Campagnard « Terre et Mer »
8 personnes 32,50 €
Garni au Saumon fumé, Jambon cru et cuit, Rosette et Bœuf séché.

Kougelhofp fourré
8 personnes 36,00 €
Jambon cru, Filet de Saxe, Jambon

Pain Surprise rond garni (84 pièces)
8/10 personnes 34,00 €
de Saumon Fumé, Rosette, Mousse de Canard, Jambon, Jambon cru, Fromage.

Pain Surprise rond garni (58 pièces)
6 personnes 26,00 €

Coffret gourmand
les 12 verrines 20,00 €
Fraîcheur de Saumon au basilic, Carpaccio de Saint-Jacques au fromage blanc et tomates, Gambas sur vermicelles chinoises, Copeaux de bacon sur un onctueux de fèves, Poulet sur piperade de légumes, Éfiloché de canard aux fruits

Mignonettes de Pâté en Croûte
les 12 pièces 10,00 €

Les Foies Gras

Foie gras d'Oie
la portion de 60 grs 8,70 €

Foie gras de Canard
la portion de 60 grs 8,20 €

Foie gras de Canard aux Epices de Noël
la portion de 60 grs 8,20 €

Millefeuille de Foie gras et Magret de Canard
la portion de 60 grs 8,20 €

Fine Gelée au Gewurztraminer
la barquette 2,50 €

Chutney de Pommes, Figs ou Mangue au Gingembre
le pot de 100 grs 3,50 €

Plaisir d'Offrir

Verrines	Oie	Canard
200gr	34,00 €	32,00 €
320gr	48,00 €	44,00 €

A chauffer

Plateau de Nems (porc ou volaille)
et leur Sauce
les 6 pièces 7,00 €

Briochettes aux Escargots
les 6 pièces 6,50 €

Mini Black Burgers Alsaciens
les 6 pièces 11,80 €

Mini Knacks cocktail
les 100 grs 1,75 €

Tartelettes et Feuilletés salés
les 100 grs 2,60 €
Tartelettes Oignons, Tarte Flambée, Pizza, Quiche, Bûchettes Pavot Olives et Sésame, Rosace

Traditions Gourmandes

Saumon écossais fumé par nos soins
les 100 grs 5,80 €

Cœur de Saumon façon Gravlax
les 100 grs 6,80 €

Aiguillette de Saumon mariné au Yuzu
les 100 grs 5,60 €

Escargots de Bourgogne (faits maison)
la douzaine 9,40 €

Les Boudins blancs aux Morilles
la pièce 2,70 €

Les Boudins blancs au Foie gras
la pièce 2,70 €



Nos Produits en Croûtes

- Mini Pâté en croûte de Volaille au Foie gras
100 gr. 2,30 €
- Pâté en croûte au Foie gras à la Bière de Noël
100 gr. 2,00 €
- Pâté en croûte de Noël aux trois Volailles et Foie gras
100 gr. 2,30 €
- Pâté en croûte de Sandre et Saumon aux Herbes
100 gr. 2,20 €
- Pâté en croûte au Canard, Pommes et Noisettes
100 gr. 2,30 €

A chauffer

la portion env.

- Feuilleté de Saumon et Sandre et sa Sauce
4/6/8/10 pers. 7,80 €
- Tourte de Noël aux trois Filets
(Poulet, Canard, Pintade), Foie gras et Pommes
4/6/8 pers. 6,20 €
- Traditionnel Jambon en croûte (entier ou coupé)
4/6/8/10/12 pers. 4,80 €
- Pâté chaud au Riesling
4/6/8 pers. 4,50 €
- Mignon de Porc farci au Foie gras en croûte
4/6/8 pers. 6,30 €
- Filet de Bœuf Wellington
4/6/8/10 pers. 8,00 €
- Filet mignon de Veau Wellington
4/6/8/10 pers. 8,40 €
- Tourte Vigneronne
4/6/8 pers. 4,50 €
- Tourte de Gibier aux Châtaignes
et petits Légumes
4/6/8 pers. 5,80 €

NOUVEAUTÉ

- Suprême de Poulet au Foie Gras Wellington
4/6 pers. 6,50 €

Notre Sélection d'Entrées Froides

- Exquis aux deux Saumons sur un Onctueux
de Légumes
la portion 7,20 €
- Cannellonis de Saumon mariné fourrés aux
Ecrevisses et Chair de Crabe
la portion 8,90 €
- Pressé de Sandre et Saumon en millefeuille
de Légumes
la portion de 100 grs 3,80 €
- Marbré de Trois Poissons aux petits Légumes
la portion de 100 grs 3,50 €
- Bûchette de Lotte Safranée aux Ecrevisses
la portion 4,80 €
- Entremet de Canard aux Pistaches et Noisettes
la portion de 100 grs 3,60 €
- Marbré de Poulet et Foie gras
la portion de 100 grs 3,60 €
- Terrine de Pintade aux Champignons façon
Maitre Brasseur
la portion de 100 grs 3,60 €
- Ballotine de Gibier aux Châtaignes et
Confiture d'Airelles
la portion de 100 grs 2,90 €
- Ballotin de Chapon aux Epices de Noël
la portion de 100 grs 3,80 €



Nos Sauces

pour 4/6 personnes

la portion

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| Sauce Océane | 1,20 € |
| Sauce Homardine | 1,20 € |
| Sauce aux Morilles | 2,50 € |
| Sauce aux Girolles | 2,00 € |
| Sauce Gibier aux Champignons sauvages | 2,00 € |
| Sauce Tartare et Sauce Rose | 2,50 € |

Notre Carte Poissons à Chauffer

	la portion
Filet de Sole en Rosace de Saumon, Nage de coquillages, sauce Ecrevisses et Mini légumes	12,00 €
Tournedos de Lotte raidie à la Biscaïenne, Petite Raviole ricotta champignons	12,80 €
Médailles d'Empereur aux Tortillons de Courgettes et leur Sauce Safranée	13,50 €
Cassolette de St Jacques, Rouget Barbet et Gambas	9,80 €
Escalope de Saumon soufflée, Mousseline de Potiron, Lotus d'Artichaut	12,00 €
Vol au Vent de Poisson aux Fruits de mer, Riz Thaï	9,60 €
Coquille Saint-Jacques à la Normande	7,90 €

Nos Volailles Cuisinées

	la portion	la portion gamie*
Médailles de Chapon farcis au Foie gras et Marrons, Jus à la Truffe	9,80 €	13,20 €
Filet de Caille en Duxelline de Champignons et Foie gras	10,20 €	13,60 €
Suprême de Pintade farci, Sauce Morilles	8,80 €	12,20 €
Aiguillettes de Canard aux Girolles poêlées	9,00 €	12,40 €
Médailles de Dinde farcis Forestière, Sauce Périgourdine	7,90 €	11,30 €

Nos Viandes Cuisinées

	la portion	la portion gamie*
Filet Mignon de Veau aux Girolles Poêlées	11,60 €	15,00 €
Carré de Veau aux Eclats de Morilles	10,50 €	13,90 €
Filet de Bœuf en Tournedos, Sauce Pinot noir d'Alsace	11,40 €	14,80 €
Filet d'Agneau farci en Habit vert, Jus en réduction	10,50 €	13,90 €
Bouchées à la Reine et leur Croûte	7,50 €	
Baeckaofa aux trois Viandes (en moule 6 ou 8 personnes)	8,20 €	

Nos Gibiers Cuisinés

	la portion	la portion gamie*
Médailles de Biche, Poêlée de Champignons et Figes rôties	10,90 €	14,30 €
Civet de Sanglier (sans os) aux Châtaignes et Fruits des bois	8,50 €	11,90 €
Civet de Biche (sans os) aux Poires et Figes rôties	8,50 €	11,90 €
Baeckaofa de Gibiers (Daim, Sanglier, Biche) (en moule 6 ou 8 personnes)	9,80 €	

Nos Garnitures de Légumes

		la portion
* Légumes garnis : Artichaut poivrade, Poêlée de Fèves Champignons, Tomate au Thym, Endive en crouste de Noisettes, Flan de Potiron		3,40 €
Chou rouge confit aux Marrons et Pommes	barquette de 400 grs	3,00 €
Gratin Dauphinois	caquelon de 200 grs	2,80 €
Flan de Potiron et Butternut	les 4 pièces	7,20 €
Kneppflas à l'Alsacienne	barquette de 500 grs	5,00 €
Riz cantonnais (Fondue chinoise)	barquette de 500 grs	7,50 €

Menus de Fêtes

Menu 1

(à partir de 4 pers.)

Poêlée de Saint Jacques juste rôties,
Queue de Langoustine, sauce Champagne
Risotto aux Cèpes, Asperges vertes

Médallions de Poularde farcis, Sauce Périgourdine
et leurs plus fins accompagnements

Prix par pers. :
25,50 €

Menu 2

(à partir de 4 pers.)

Moelleux de Cabillaud en Crumble de Bretzel
Sauce Cressonnette, Perlée de Légumes

Médallions de Veau aux éclats de Morilles
et leurs plus fins accompagnements

Prix par pers. :
24,50 €

Bons cadeau

15 €, 20 € et 30 €



Association
Petits Princes

3 €

Bénéfices
entièrement
reversés à
l'association



*Pour vous assurer un service maximum,
nous vous conseillons de passer vos commandes à l'avance.*

Délai souhaité des commandes :
Jusqu'au Mardi 18 Décembre pour Noël,
Jeudi 27 Décembre pour Nouvel An.

Samedi	22/12/2018	de 7h à 13h et 14h à 17h
Dimanche	23/12/2018	de 8h à 15h en continu
Lundi	24/12/2018	de 7h à 16h en continu
Samedi	29/12/2018	de 7h à 13h et 14h à 17h
Dimanche	30/12/2018	fermé
Lundi	31/12/2018	de 7h à 16h en continu
Mercredi	02/01/2019	fermé

Notre Rayon Boucherie

Nos Fondues

La Chinoise (présentée sur plat) :
Bœuf et Veau en fines tranches (250 grs/pers)
la portion env. 7,50 €

Formule complète avec Viande,
Riz cantonnais, Bouillon aux champignons noirs et Sauces
..... 12,50 €

La Bourguignonne
Viande de Bœuf coupée en cubes
les 100 gr. 2,60 €

La Vigneronne
Quasi de Veau coupé en cubes
les 100 gr. 3,00 €

Nos Pierrades ou Plancha

La Pierrade aux Quatre Viandes (présentée sur plat) :
Bœuf, Veau, Filet de Canard, Suprême de Poulet
(250 grs/pers) 7,00 €



Chapon

Les Volailles festives d'Alsace, du Gers et des Landes

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**

élevée dans les Landes, entière préparée.

Papillote farcie au Foie gras et Châtaignes.

**Coup de
cœur**

Papillote de Poularde farcie aux Morilles.

**Pintade
fermière**

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

Oie à rôtir

entière ou en Suprêmes et Cuisses.

**Dinde
fermière**

du Gers ou d'Alsace, nature ou farcie. Papillote farcie aux Cèpes.

**Canard
de Barbarie**

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

**Cailles
des Vosges**

entières ou désossées farcies en Crapaudines.
Filets de Cailles.

**Poulets
de Bresse**

sur commande.

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.

