Rayon Boucherie

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

Agneaux Terroir d'Alsace

- *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 €***

Jauss
L'AMOUR DES TRADITIONS

Pâques 2024

Sundhoffen	03 89 71 40 48
Horbourg-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 27/03/24

A retirer le Samedi 30/03/24

Horaires d'ouverture :

Jeudi 28/03/2024	8h00 à 13h00 - 14h00 à 18h30
Samedi 30/03/2024	7h00 à 16h00 en continu

Apéritifs

Plateau de Toasts variés	*24 canapés*	***26,00 €***
	40 canapés	***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

Mini pâté en croûte Tradition	*12 pièces*	***12,00 €***
Blinis de Saumon fumé et Crème Ciboulette	*12 pièces*	***24,00 €***
Briochettes au Foie Gras	*6 pièces*	***12,00 €***
Pain Surprise rond	*6 personnes*	***28,00 €***

Garni de Saumon Fumé, Rosette, Mousse de Canard, Jambon, Jambon cru, 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 €***

Foie gras

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

Nos Entrées Froides

Saumon d'Ecosse fumé par nos soins	*les 100 grs*	***6,80 €***
Marbré de Sandre et Truite fumée aux Citrons confits et Algues marines 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

Dos de Lieu jaune	***13,90 €***
Sauce Safranée, mini légumes et Ecrasé de Patate douce	
Escalope de Saumon soufflée	***12,80 €***
Sauce Champagne, mini Légumes et Risotto aux Fèves	
Moelleux de Sandre aux éclats de Noisettes	***13,60 €***
Sauce au Riesling, Fondue de légumes, Pomme vapeur	
Cassolette de Gambas, Lieu jaune et Saint Jacques	***10,80 €***
Coquille Saint-Jacques à la Normande	***9,00 €***

Nos Viandes Cuisinées

la portion garnie

Epaule d'Agneau d'Alsace fondante	
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

Rosace de Sole farcie et Gambas sauce verte
Poêlée de Fèves et purée de Panais

Filet d'Agneau d'Alsace en croûte d'herbes
Jus en réduction, légumes primeurs et médaillon de Gratin

27,50€ par personne
(à partir de 4 personnes)