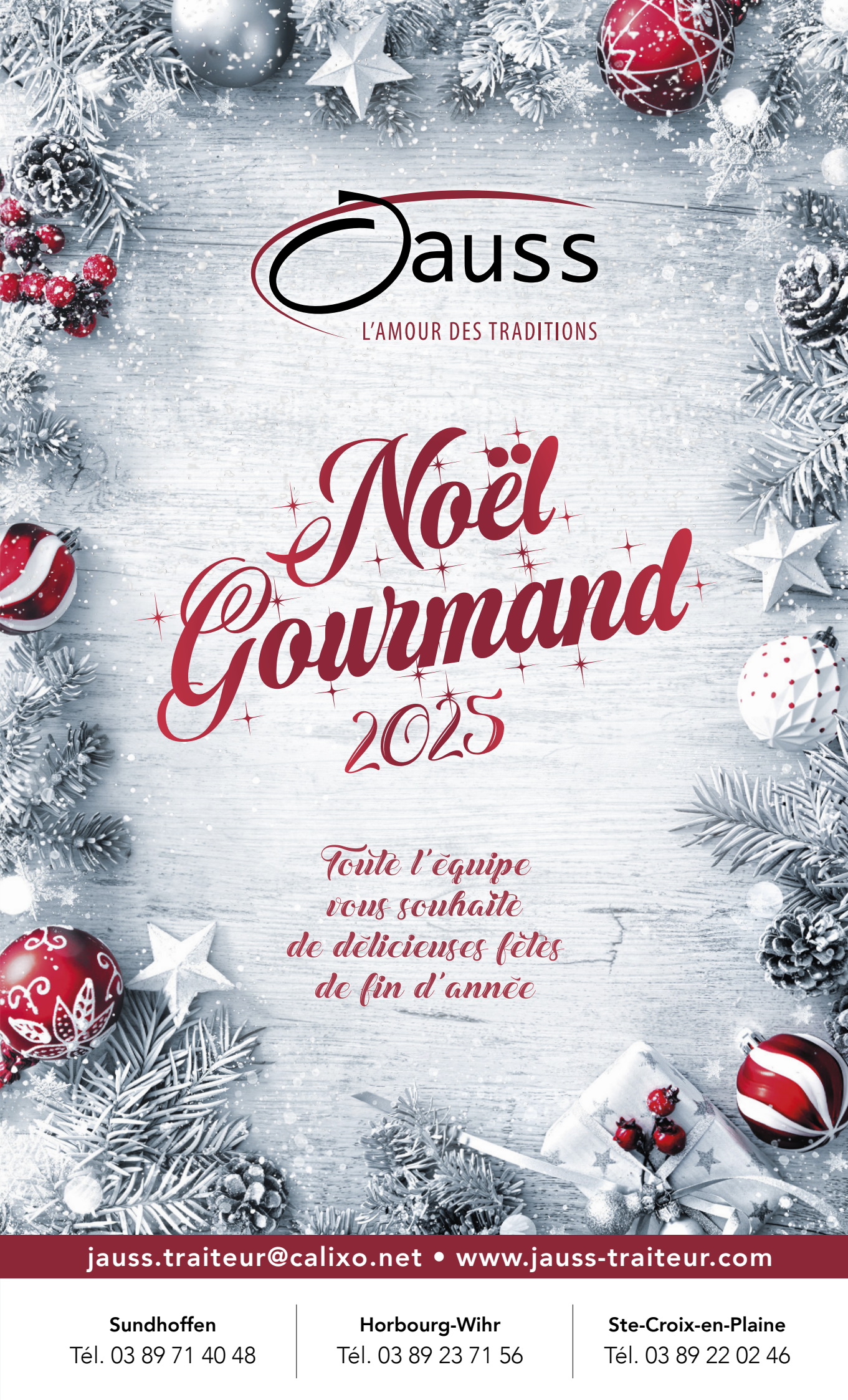




Dauss
L'AMOUR DES TRADITIONS

*Noël
Gourmand
2025*

*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

Horbours-Wihr
Tél. 03 89 23 71 56

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

Noël Gourmand 2025



Idées apéritives

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 €

Carpaccio de Saumon fumé sur un sablé, Œuf de Truite sur un onctueux de poisson, Finger de Foie gras à la Pomme, Jambon pointes d'asperges, Tataki de Thon au Sésame torréfié, Magret fumé sur Blinis au Chorizo, 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
6 personnes (58 pièces)..... 30,00 €
8/10 personnes (84 pièces) 39,00 €
Saumon Fumé, Rosette, Mousse de Canard, Jambon cuit, Jambon cru, Bœuf séché, Fromage

Coffret gourmand
les 12 verrines..... 24,00 €
Tartare de Saumon sur un Riz Sushi, Gambas à la Crème d'Aneth, Tzatziki de Concombre, Magret de Canard fumé Pamplemousse

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 2,00 €

Tartelettes et Feuilletés salés
(barquette de 300 grs)
les 100 grs 2,80 €
Tartelettes Oignons, Pizza, Quiche, Bûchettes Pavot Fromage et Sésame, Rosace, Jalousie

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 €

Pour accompagner votre Foie gras

Fine Gelée au Gewurztraminer
la barquette2,80 €

Chutney de Figues ou Mangue au Gingembre
le pot de 100 grs 3,80 €



Les Saumons fumés

Saumon finement fumé par nos soins
(plaquette de 4 tranches)
les 100 grs 6,80 €

Cœur de Saumon façon Gravlax
les 100 grs 7,20 €

**Aiguillette de Saumon marinée au Yuzu,
Jeunes Pousses de Salades
et Mousseline au Raifort**
la portion 9,50 €

Traditions Gourmandes

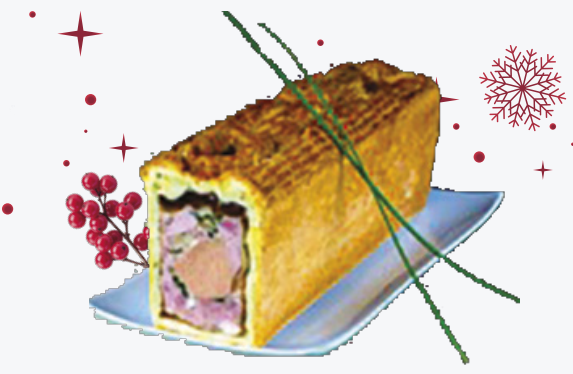
Les Boudins blancs aux Eclats de Morilles
la pièce3,60 €

**Les Boudins blancs Foie gras,
Champignons et Arômes de Truffes**
la pièce3,80 €

Nos Produits en Croûtes

**Pâté en croûte au Foie gras
aux saveurs de Noël**
les 100 grs2,40 €

**Pâté en croûte de Sandre
et Saumon aux Herbes**
les 100 grs2,80 €



A chauffer

la portion env.

Feuilleté de Saumon et Sandre
4/6/8/10 personnes 8,00 €

**Tourte de Noël aux Trois Filets
(Poulet, Canard, Pintade),
Foie gras et Pommes**
4/6/8 personnes 7,50 €

**Traditionnel Jambon en croûte
(entier ou coupé)**
4/6/8/10/12 personnes..... 6,50 €

Pâté chaud au Riesling
4/6/8 personnes 5,90 €

**Mignon de Porc farci au Foie gras
en croûte**
4/6/8 personnes 6,30 €

Filet de Bœuf Wellington
4/6/8/10 personnes 11,90 €

Filet mignon de Veau Wellington
4/6/8/10 personnes 11,00 €

Tourte Vigneronne
4/6/8 personnes 5,80 €

**Suprême de Poulet au Foie Gras
en croûte façon Wellington**
4/6 personnes..... 7,20 €

Entrées froides

**Marbré de Sandre et Truite fumée
aux Citrons confits et Algues marines**
la portion de 100 grs 4,20 €

**Marbré de Trois Poissons
aux petits Légumes**
la portion de 100 grs 3,80 €

**Dôme de Lotte Safranée
aux Ecrevisses**
la portion de 100 grs 4,20 €

Marbré de Poulet et Foie gras
la portion de 100 grs 3,80 €

Entrées chaudes

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

**Cassiolette de St Jacques,
Dos de Cabillaud, Fruits de mer
et Gambas 11,00 €**

Escargots à l'Alsacienne fait Maison
la douzaine 11,40 €



Notre carte de Poissons Cuisinés

Dos de Sandre au Riesling, Mini Légumes, Quenelle de Potiron et Tarte fine.....	14,50 €
Rosace de Sole farcie, Nage de Coquillages, Mini Légumes et Écrasé de Patate douce.....	14,00 €
Escalope de Saumon soufflée, Sauce Champagne, Tomate confite, Mirepoix de Légumes et Riz.....	13,80 €
Vol au Vent de Poissons aux Fruits de mer, Riz Thaï	11,50 €

Nos Volailles Cuisinées

	la portion	la portion garnie *
Médaillons de Chapon farcis au Foie gras et Marrons, Jus à la Truffe.....	12,00 €	16,30 €
Suprême de Pintade farci, Sauce aux éclats de Morilles	11,00 €	15,30 €
Filets de Caille en Millefeuille farcis au Foie gras, Jus corsé	12,50 €	16,80 €

Nos Viandes Cuisinées

	la portion	la portion garnie *
Filet Mignon de Veau aux Girolles Poêlées	14,00 €	18,30 €
Filet de Bœuf en Tournedos, Sauce Pinot noir d’Alsace	14,70 €	19,00 €
Bouchées à la Reine Festives et leur Croûte.....	9,20 €	
Baeckaofa aux trois Viandes (en moule 6 ou 8 personnes).....	10,00 €	



Nos Gibiers Cuisinées

	la portion	la portion garnie *
Filet de Biche, Poêlée de Champignons et Poires au Vin	13,50 €	17,80 €
Civet de Biche fondant aux Marrons, Airelles et Figues rôties	10,00 €	

Nos Accompagnements

*Légumes garnis.....	la portion	4,30 €
Fagot de Légumes, Tartelette au crémeux de Potiron, Bûchette de Polenta aux Cèpes, Tomate, Endive braisée		
Chou rouge confit aux Marrons et Pommes	la barquette de 400 grs	4,00 €
Gratin Dauphinois	la barquette de 200 grs	3,60 €
Gratin aux Cèpes et arômes de Truffes.....	la barquette de 200 grs	4,80 €
Kneppflas à l’Alsacienne.....	la barquette de 500 grs	5,00 €
Riz cantonnais (Fondue chinoise)	la barquette de 500 grs	7,50 €



Menus de Fêtes

Menu 1

(à partir de 4 pers.)

Filet de Bar,
Épinards confits,
Sauce au Curry vert,
Panais glacé et Riz Sushi

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

Prix par pers. :

29,00 €



Menu 2

(à partir de 4 pers.)

Wok de Noix de Saint Jacques,
Lieu jaune et Queue de Gambas,
Sauce Safranée, Céleri confit
et Écrasé de Patate douce

Carré de Veau
Sauce Périgourdine
et ses plus fins
accompagnements

Prix par pers. :

29,50 €

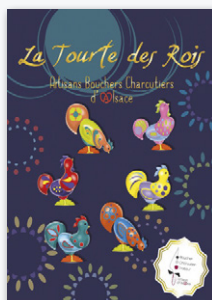


Cadeau malin Bons d'achat

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 Mardi 16 Décembre pour Noël,
Samedi 27 Décembre pour Nouvel An.

Lundi	le 22/12/2025	de 8h00 à 13h00
Mardi	le 23/12/2025	de 8h00 à 13h00 et 14h00 à 18h00
Mercredi	le 24/12/2025	de 7h00 à 15h00 en continu
Mardi	le 30/12/2025	de 8h00 à 13h00 et 14h00 à 18h00
Mercredi	le 31/12/2025	de 7h00 à 15h00 en continu
Vendredi	le 02/01/2026	fermé
Lundi	le 05/01/2026	fermé

Pour les commandes par mail, veuillez indiquer
vos coordonnées complètes, la date et le lieu de retrait.
Pas de commande sur répondeur.

Point de retrait des commandes dans un espace
supplémentaire à côté de chaque point de vente.



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) la portion env.8,50 €

Nos Fondues

La Chinoise (présentée sur plat) :

Bœuf et Veau en fines tranches (250 grs/pers) la portion env.8,70 €

La Chinoise Formule complète

Avec Viande, Riz cantonnais, Bouillon aux champignons noirs, Sauces Tartare et Cocktail (à partir de 4 pers.) formule complète.....14,90 €

La Bourguignonne

Viande de Bœuf coupée en cubes les 100 grs3,40 €

La Vigneronne

Quasi de Veau coupé en cubes les 100 grs3,40 €



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



Chapon

- Chapon du Gers entier, nature ou farci
- Chapon d'Alsace entier, nature ou farci
- 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
- Papillote de Poularde farcie au Foie gras et Châtaignes
- Papillote de Poularde farcie aux Morilles

Pintade fermière

- Pintade des Landes
- Papillote de Pintade farcie aux Châtaignes et Foie gras
- Suprêmes natures ou farcis
- Cuisses de Pintade

Poulets de Bresse

- sur commande

Dinde fermière

- Dinde du Gers entière, nature ou farcie
- Dinde d'Alsace entière, nature ou farcie
- Papillote farcie Foie Gras Champignons Noirs
- Gigolette de Dinde farcie

Canard de Barbarie

- Canard à rôti, nature ou farci
- Filet de Canard
- Cuisses de Canard
- Paupiette de Canard farcie

Canette

- Canette entière (environ 2 kg)
- Papillote de Canette farcie aux Abricots secs

Cailles des Vosges

- Cailles entières
- Cailles désossées farcies en Crapaudines
- Filets de Cailles

Oie

- Oie à rôti entière
- Suprêmes et Cuisses

Les Gibiers « Retour de Chasse »

Chevreuil

- Gigue avec os ou désossée
- Selle préparée
- Filet de Chevreuil
- Civet sans os nature ou mariné

Marcassin

- Cuissot entier ou désossé
- Rôti ficelé
- Dos de Sanglier sans os
- Civet sans os nature ou mariné

Biche ou Daim

- Gigot en Rôti
- Pavé de Biche
- Filet en médaillons
- Epaule en rôti
- Civet sans os nature ou mariné

Faisan

- Nature ou farci

Retrouvez les temps de cuisson et remise en température sur notre site www.jauss-traiteur.com