

Menu 1

*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 €
à partir de 4 personnes



Menu 2

*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 €
à partir de 4 personnes

Horaires d'ouverture :

Mardi 30/12/2025	8h00 - 13h00	14h00 - 18h00
Mercredi 31/12/2025	7h00 - 15h00	en continu
Vendredi 02/01/2026	Fermé	
Samedi 03/01/2026	8h00 - 13h00	14h00 - 16h00
Lundi 05/01/2026	Fermé	



Nouvel An

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

Bon Réveillon

et Bonne Année 2026

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

Sablé de Foie Gras de Canard aux éclats de Noisettes

Tartare de Saumon sur un Riz Sushi

Coupelle de Gambas et Pamplemousse

Médailillon de Saumon en Bellevue

Tataki de Thon au Sésame torréfié

Mignonette de Pâté en Croûte de Pintade aux Pistaches

Gourmandise de Chapon à la Mirabelle

Chiffonnade Basque et son Involtni au Fromage

Coupelle Végétarienne

Tzatziki de Concombre



A chauffer :

Cocotte de Boudin blanc et Champignons noirs

Mini Burger Alsacien

Nem de Poulet et sa Sauce

Verrine de Haddock sur Choucroute

Médailillon de Biche au Poivre de Sichuan

Prix par pers. : 24,00 €

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

Œufs farcis et Œufs de Truite

Gravlax de Saumon mariné au Citron Japonais

Cocktail de Gambas aux Pommes Granny

Millefeuille de Saumon et Sandre aux Légumes

Terrine de Gibier aux Marrons

Médallions de Veau aux Kiwis

Mini Pâté en Croûte de Canard et Gelée de Betterave rouge

Bacon Alsacien aux Fruits secs

Crudités : Carottes à la Française, Salade Coleslaw,
Concombres à la Crème, Tomates cocktail,
Pâtes au Pesto

Sauce Tartare et Sauce Cocktail



A chauffer :

Médallions de Chapon farcis aux Shiitakes et Chou vert

Garniture de Légumes et Spaetzlés

Prix par pers. : 28,00 €

à partir de 6 personnes