



Agnès Traiteur

Le Sourire dans votre Assiette !

LES SAVEURS DE NOËL...

*Vous pouvez passer vos commandes jusqu'au
Lundi 16 décembre 2024*

*Vos commandes pourront être retirées
le mardi 24 décembre entre 12h et 13h
sur rendez-vous*

14 Allée de Fautenbach
67750 SCHERWILLER

[http://: www.agnestraiteur.fr](http://www.agnestraiteur.fr)
agnes-traiteur@orange.fr

Tél. : 09 61 63 71 92 / 06 30 93 37 43

RCS 791639909 Colmar Ne pas jeter sur la voie publique Imprimé par nos soins

Composez votre Menu...

Les Entrées froides :

La tranche de Foie Gras de Canard – fait maison -
au poivre de timut (70g)



L'Assiette gourmande

½ tranche de Foie Gras, Saumon fumé par nos soins, Magret fumé
Jeune pousse de salade



Tartare aux 2 Saumons (fumé & frais)

Crème de raifort, salade de jeunes pousses

Les Entrées chaudes, à chauffer par vos soins

Millefeuille de Saumon et St Jacques, duxelle de
champignons, sauce Riesling, nouilles fines



Ravioles de Foie Gras et son bouillon Thaï

Les Plats :

Les Médallions de paleron de Veau
(cuisson basse température)

Sauce crémeuse aux Morilles



Le Mijoté de Chevreuil, champignons des bois



Le Ballotin de Volaille jaune

Farci lard/pistache, Sauce aux Morilles



Le Magret de Canard Rôti (cuisson basse température)

Miel et gingembre



Accompagnement :

Légumes avec tous les plats

Légumes en cocote (navet marteau, purée de céleri,
pois gourmands, potimarron, panais, carotte fane)

+ Au choix

Spaëtzle à la châtaigne maison

ou

Gratin de Patates douces et pommes de terre
au pignons de pin, parfumé à la coriandre

ENTREE froide ou chaude : 20-€ttc

ENTRÉE + PLAT : 38-€ttc

PLAT : 23-€ttc



Nos produits à la pièce

Tourte de Noël à la volaille (6pers.) **58,-€ttc**
(Pintade, volaille jaune, magret, foie-gras)



Tourte à la viande (porc) de la Vallée (8/10pers.)
50,-€ttc



Ballotin de Foie-Gras de Canard maison (450/500g)
sous-vide : **50,-€ttc**



Saumon fumé au bois de Hêtre (500g)
sous- vide : **60,-€ttc**



Pour votre apéritif (7 variétés)

Moricette garnie charcuterie alsacienne

Boule briochée garnies saumon fumé

Pic de crevette, chiffonade de chorizo

Verrine capuccino de potiron

Croquant à l'oignon brunoise de légumes frais

Tartelette petits pois, noix cajou, menthe fraîche

Blinis onctueux de Thon

Le Plateau 21 pièces – 3 pces de chaque **37,90-€ttc**

Le Plateau 28 pièces – 4 pces de chaque **45,90-€ttc**

Le Plateau 35 pièces – 5 pces de chaque **52,90-€ttc**

**Tous nos plats sont élaborés sur place à
partir de produits bruts**