Les Mil'Saveurs

D'ici et d'ailleurs

TRAITEUR ALSACIEN

Noël 2022 & Nouvel An

Apéritifs

Sapin en pâte à bretzel fourrée — 26,90 €

Les 30 toasts

Saumon fumé / jambon cru / œufs de lump
mousse de foie de canard / fromage ail et fines herbes

Miche festive — 29,10 €

Les 40 toasts

Saumon gravlax / tarama de saumon / fromage aux noix
magret fumé / tapenade de mini tomates confites

Mini moricettes — 1,45 € pièces

Les 40 toasts

Tartare de Saint-Jacques / saumon fumé / thon fumé
magret de canard fumé / foie gras aux pommes caramélisées
jambon cru / rosette de Lyon

Petits feuilletés "Etoiles de Noël" — 24,30 €

(servir chaud) - le plateau de 20 pièces

Cèpes-confit d'oignons / truite fumée-crème citronnée
crevettes sauce homardine / chèvre-noix / escargots de Bourgogne

Tout est disponible en version végétarienne sur commande

Mise en bouche

4,10 €

Velouté de potimarron bio
aux croûtons de pain d'épices et petites graines (à réchauffer)

Entrées

13,90 €

Noix de Saint-Jacques et gambas snackées
sur fondue de poireaux crémeux (chaud)

Eventail de saumon fumé à chaud aux épices douces sur salade de chou
blanc aux baies roses

Escalope de foie gras poêlée sur Tatin aux oignons (chaud)

Petite tourte aux escargots et champignons (chaud),
salade de jeunes pousses

Végétarien : Agnolotti farcis à la truffe sauce crème

Trou de Noël

4,00 €

Gelée de Muscat de Noël et sa quetsche rôtie aux épices

Plats chauds

22,70 €

Petit rôti de chapon farci aux cèpes sauce foie gras
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et amandes grillées
Pressé de légumes d'hiver

Pavé de cerf sauce morilles
Spaëtzlés aux noisettes torréfiées
Pomme rôtie à la cannelle farcie aux airelles

Filet de lotte au lard poêlé sauce vieux rhum
Timbale de riz sauvage
Sofrito de poivrons rouges

Civet de sanglier aux châtaignes
Knepflas aux lardons
Mousseline de céleri

Végétarien : crumble de patates douces sauce coco
Légumes d'hiver farcis

Fromages

4,50 €

Assiette du Berger
Assortiment de fromages AOP

Desserts

6,40 €

Cabosse chocolat-noisette sauce crème au brownie

Eventail de fruits exotiques sur coulis à la mangue

Dôme aux vermicelles de marron cœur vanillé et sa Chantilly

Bûchette aux fruits rouges sur coulis à la guimauve

Chou craquelin au caramel beurre salé-crème pâtissière sur crème à la pistache

Nos Menus

49,50 €

Menu " Hiver d'Antan "

Velouté de potimarron bio
aux croûtons de pain d'épices et petites graines (à réchauffer)

Petite tourte aux escargots et champignons (chaud), salade de jeunes pousses

Gelée de Muscat de Noël et sa quetsche rôtie aux épices

Civet de sanglier aux châtaignes
Knepflas aux lardons
Mousseline de céleri

Dôme aux vermicelles de marron cœur vanillé et sa Chantilly

Menu " Gersois "

Velouté de potimarron bio
aux croûtons de pain d'épices et petites graines (à réchauffer)

Escalope de foie gras poêlée sur Tatin aux oignons (chaud)

Gelée de Muscat de Noël et sa quetsche rôtie aux épices

Pavé de cerf sauce morilles
Spaëtzlés aux noisettes torréfiées
Pomme rôtie à la cannelle farcie aux airelles

Cabosse chocolat-noisette sauce crème au brownie

Menu " Caraïbes "

Velouté de potimarron bio
aux croûtons de pain d'épices et petites graines (à réchauffer)

Noix de Saint-Jacques et gambas snackées sur fondue de poireaux crémeux (chaud)

Gelée de Muscat de Noël et sa quetsche rôtie aux épices

Filet de lotte au lard poêlé sauce vieux rhum
Timbale de riz sauvage
Sofrito de poivrons rouges

Eventail de fruits exotiques sur coulis à la mangue

Menu "Terre et Mer"

Velouté de potimarron bio
aux croûtons de pain d'épices et petites graines (à réchauffer)

Eventail de saumon fumé à chaud aux épices douces
sur salade de chou blanc aux baies roses

Gelée de Muscat de Noël et sa quetsche rôtie aux épices

Petit rôti de chapon farci aux cèpes sauce foie gras
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et amandes grillées
Pressé de légumes d'hiver

Bûchette aux fruits rouges sur coulis à la guimauve

Menu "Végétal"

Velouté de potimarron bio
aux croûtons de pain d'épices et petites graines (à réchauffer)

Agnolotti farcis à la truffe sauce crème

Gelée de Muscat de Noël et sa quetsche rôtie aux épices

Crumble de patates douces sauce coco
Légumes d'hiver farcis

Chou craquelin au caramel beurre salé-crème pâtissière sur crème à la pistache

Dans la limite des stocks disponibles

Création & impression : C&S PRINT.fr

23 rue de Kingersheim - 68270 WITTENHEIM
Tél. 03 89 50 18 46 | www.milsaveurs.fr
boutique en ligne : les-milsaveurs.sumup.link