LES MIL'SAVEURS

D'ici et d'ailleurs

TRAITEUR ALSACIEN

Noël 2026

et

Nouvel an 2026/2027



Nos Apéritifs

Canapés festifs Plateau de 28 pièces — 29,99€

Saumon fumé / Foie gras de canard / Jambon Forêt Noire / Crevettes cocktail / Asperges vertes

Miche Surprise (pain de campagne) — 32,50€

Les 40 toasts

Saumon fumé / Magret de canard fumé / Foie gras / Tarama de saumon / Coppa

Mini moricettes gourmandes La pièce — 1,60€

Saumon gravlax maison / Foie gras et confit d'oignon / Surimi sauce cocktail / Oeufs de lump-crème citron / Comté et abricots secs

Farandole de mini verrines « Saveurs » — 26,00€

Les 12 pièces

Houmous au curry-pomme / Tartare de Saint-Jacques aux baies roses / Mousseline de butternut-chèvre / Panna cotta-tomate confite-jambon cru

Mise en Bouche

3,20€

Crème de champignons des bois aux chips de bacon

Nos Entrées

16,00€

Nage de Saint-Jacques et gambas sauce curry, timbale
De riz sauvage

Ou

Médaillon de foie gras de canard maison aux baies roses
Sur salade de jeunes pousses, pain aux fruits secs

Ou

Terrine de canard et foie gras de canard aux girolles, sauce
Cumberland et céleri Waldorf

Notre Trou de Noël

4,30€

Gelée de vin chaud et sa compote de poire

Nos Plats Chauds

25€

Mini rôti de chapon farci aux marrons sauce morilles, gratin
De pommes de terre et butternut, fagot d'asperges vertes
Et courge au lard

Ou

Filet de dorade poêlé sur sa sauce au champagne, écrasé de
Vitelotte et panais, fondant de poireaux

Ou

Sauté de cerf sauce aux cèpes, spaëtzlés aux éclats de noisettes,
Chou rouge braisé aux marrons

Nos Desserts de Noël

7€

Pomme de pin chocolat sur crème anglaise

Ou

Flocon de neige à la bergamote et amande

Ou

Farandole de fruits exotiques sur coulis de mangue

Bredalas : 41,00 le Kg

Fait Maison, pur beurre et œufs frais du Sundgau



Dans la limite des stocks disponibles

Menu « Noël d'Antan » 56,00€

Crème de champignons des bois aux chips de bacon

Terrine de canard et foie gras de canard aux girolles,
Sauce Cumberland et céleri Waldorf

Gelée de vin chaud et sa compotée de poire

Sauté de cerf sauce aux cèpes, spaëtzlés aux éclats de noisettes,
Chou rouge braisé aux marrons

Pomme de pin chocolat sur crème anglaise

Menu « Noël Alsacien » 56,00€

Crème de champignons des bois aux chips de bacon

Médaillon de foie gras de canard maison aux baies roses sur
Salade de jeunes pousses, pain aux fruits secs

Mini rôti de chapon farci aux marrons sauce morilles,
Gratin de pommes de terre et butternut,
Fagot d'asperges verte et courge au lard

Flocon de neige à la bergamote et amande

Menu « Noël à Tahiti » 56,00€

Crème de champignons des bois aux chips de bacon

Nage de Saint-Jacques et gambas sauce curry,
Timbale de riz sauvage

Gelée de vin chaud et sa compotée de poire

Filet de dorade poêlé sur sa sauce au champagne,
Ecrasé de vitelotte et panais, fondant de poireaux

Farandole de fruits exotiques sur coulis de mangue

Autres suggestions

- Escargots de Bourgogne belle grosseur en coquille (la douzaine) — 14,50€
- Pâté en croûte de lapin aux noisettes (la tranche) — 2,99 €
- Pâté en croûte de renne et chevreuil (la tranche) — 3,30€
- Salade de céleri Waldorf (les 100 gr) — 1,50€

- Chou rouge braisé aux marrons — 16,70€ le kg
- Spaëtzlés aux éclats de noisettes — 17,00€ le kg
- Poêlée de légumes d'Autrefois — 13,90€ le kg
- Poêlée de patates douces rôties — 15,20€ le kg
- Gratin Dauphinois à la truffe — 2,50€ pièce

Nouvel An 2026/2027

Buffet froid : 56,00€ par personne

- Plateau de la mer :
  Crevettes bouquet, saumon gravlax, filet de saumon poché, huîtres, moules, mayonnaise, sauce cocktail, vinaigre à l'échalote, oignon rouge

- Plateau gourmand :
  Roulés de jambon au fromage frais, moricettes au foie gras, club sandwichs jambon Forêt Noire – pesto – tapenade de tomates confites, verrines de houmous, coleslaw, salade de riz aux petits légumes

- Plateau de fromages :
  Comté, chèvre, Brie de Meaux

- Plateau de mini desserts :
  Panna cotta exotique, tiramisu aux épices d'hiver, brownies, macarons

- A Minuit :
  Soupe à l'oignon et croûtons gratinés au fromage



Retrouvez nos autres produits sur notre site internet ou sur notre boutique en ligne

23 rue de Kingersheim 68270 WITTENHEIM
Tél : 03 89 50 18 46
www.milsaveurs.fr
Boutique en ligne : lesmilsaveurs.sumupstore.com