

Ho Ho Ho!

Pour mieux vous servir,
merci de passer commande avant
le **21 décembre pour Noël**
Et avant le **30 décembre pour le
Nouvel an**

Horaires d'ouverture

Le 24 décembre de 8h à 15h
Le 31 décembre de 8h à 15h



PLATS FAITS MAISON ET AVEC AMOUR

La maison A.EDEL
vous souhaite de belles fêtes

*Schön
weihnachten*

Pour prolonger les fêtes :

Les fondues et pierrade : À partir de 4 personnes

9€ par personne

- Pierrade
- Fondue bourguignonne
- Fondue vigneronne
- Fondue chinoise

Sélection de viandes au choix Label rouge

- Volaille : dinde fermière, chapon, pintade, canette
- Gibier : Dos de biche, dos de chevreuil, cuissot sanglier
- Boeuf
- Porc
- Veau
- Agneau

La charcuterie À partir de 4 personnes

De quoi accompagner une raclette...

- **Plateau 1 :**
Sans crudités **10,00€**
Avec crudités **14,00€**
- **Plateau 2 :**
Sans crudités **13,00€**
Avec crudités **17,00€**

Foie gras maison

- Foie gras de canard (100g) **14,00€**



Carte Traiteur



Noël et Nouvel an 2024

2 place du château Saint Léon - 68420 Eguisheim
03 89 41 22 40
Traiteur.a.edel@gmail.com
www.a-edel-traiteur-eguisheim.fr



Nos apéritifs :

Prix unitaire

Assortiment de pièces

- Mini pâté en croustade **1,00€**
- Assortiment séduction (canapés) **1,00€**
- Verrine **2,00€**
- Mini quiche **1,00€**
- Pain surprise **29,00€**

Nos entrées :

Prix par personne

Les entrées froides

- Foie gras de canard et confit de vin **13,00€**
- Saumon fumé et ses toasts **12,00€**

Les entrées chaudes

- Douzaine d'escargots au beurre d'herbe **8,50€**
- Cuisse de grenouille au riesling **9,50€**

Nos plats :

Prix par personne

Les poissons *Poissons frais*

- Corole de filet de sole accompagné de noix de Saint-Jacques et sa sauce **13,00€**
- Pavé de saumon poêlé et sa sauce **13,00€**

Pour garnir vos poissons, nous vous proposons du riz ou des nouilles

Les viandes

- Suprême de chapon poché rôti et sa sauce **18,00€**
- Noisette de biche chasseur et sa sauce **15,00€**
- Tournedos de boeuf Rossini et sa sauce **22,00€**

Pour garnir vos viandes, nous servons des spätzles ou gratin dauphinois
Toutes les viandes sont garnies de légumes frais

Pour les petits lutins Jusqu'à 10 ans

- Émincé de volaille à la crème avec spätzles **8,50€**



Suggestions de plat au KG

À partir de 4 personnes

- Le jambon en croûte à l'ancienne **18,00€**
- Le pâté en croûte paysan **16,00€**
- Le filet de boeuf Wellington **45,00€**
- Le filet mignon en croûte - porc **20,00€**
- Le feuilleté de poisson au saumon **25,00€**
- La tourte vigneronne au riesling **16,00€**
- La tourte canard cèpes et foie gras **28,00€**



Plats du terroir

Prix par personne

- Le bœuf aux 3 viandes **8,50€**
- La choucroute garnie **8,50€**
- Le jambonneau braisé sur choucroute **8,50€**
- Le civet de biche chasseur **8,50€**

