



**Emilie et Arnaud SIMON**  
**vous proposent toute l'année**

- Plats du Jour à emporter ou en livraison
  - Buffet froid et chaud
- Cocktail dînatoire froid et chaud
  - Plateaux repas
- Repas pour associations
- Mariage, baptême, communion
  - Séminaire d'entreprise

**Attitude Gourmande**

- 43 route d' Illhaeusern  
68970 Guémar  
Mobile 06 51 77 28 61  
tél. 03 89 71 10 95
- 16, rue Poincaré  
67600 Sélestat  
tél. 09 50 39 52 91  
Mobile 06 37 88 12 99

Ag.traiteur@gmail.com

[www.attitude-gourmande.com](http://www.attitude-gourmande.com)

**TRAITEUR**

*ATTITUDE  
GOURMANDE*

**Noël et Nouvel An  
2020**

[www.attitude-gourmande.fr](http://www.attitude-gourmande.fr)



## Les Apéritifs

### Verrines apéritives

(Foie gras, Crevette au gingembre, magret fumé et mangue)

12 pièces ..... 18.00 €

### Plateau apéritif

30 pièces ..... 30.00 €

### Plateau apéritif à chauffer

30 pièces ..... 34.00 €

## Nos spécialités

Foie gras de canard « verrine 200g » ..... 20.00 €

Foie gras de canard  
au Gewurztraminer (au poids) ..... 100.00 €/kg

### Commande pour Noël

Jusqu'au 21 décembre 18h00

Disponible le 24 décembre  
de 9h à 13h

### Commande pour Nouvel An

Jusqu'au 29 décembre 12h00

Disponible le 31 décembre  
de 9h à 13h

Tous nos plats seront emballés individuellement jusqu'à 6 personnes

À partir de 6 personnes, les plats seront conditionnés en grandes barquettes

## Notre Menu

Terrine de foie gras au gewurztraminer,  
pain d'épices et chutney au gingembre

Ou

Coquille Saint-Jacques au Riesling et son fleuron

\*\*\*\*\*

Brochette de Saint-Jacques et Gambas  
Risotto crémeux et sauce au safran

Ou

Filet de daurade à la sauce champagne  
Ecrasé de pomme de terre et billes de légumes

Ou

Filet de bœuf aux morilles  
Pommes amandines, échalote confite  
et brochette de légumes

Ou

Pintade au foie gras et figues  
Pommes amandines, échalote confite  
et brochette de légumes

\*\*\*\*\*

Trilogie gourmande de Noël  
Bûchette de chocolat et praliné  
Verrine de framboise et citron vert  
Dôme de mangue à la vanille

Entrée + plat .....	25.00 €
Plat + dessert .....	24.00 €
Entrée seule .....	9.00 €
Plat seul .....	18.00 €
Dessert seul .....	7.00 €
Menu complet .....	30.00 €