

EMILIE ET ARNAUD

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, communions
- Séminaire d'entreprise

ag.traiteur@gmail.com

www.attitude-gourmande.fr

43, route d'Ilhæusern 68970 Guémar

Tel : 0389711095 – Mobile : 0651772861

16. Rue Poincaré 67600 Sélestat

Tel : 0950395291 – Mobile : 0637881299

**TRAITEUR
ATTITUDE GOURMANDE**

CARTE
DE NOËL ET
NOUVEL AN
2024



APERITIFS

Verrines Apéritives 12 pièces 22.00€
(Foie gras à la figue, Crevette au gingembre, magret fumé mangue)

Plateau Apéritif Froid 30 pièces 36.00€
(Toast de foie gras, tartelette de magret fumé, blinis de crevette, pain nordique au saumon fumé, wrap de jambon fumé, gougère aux rillettes de saumon)

Plateau Apéritifs Chaud 30 pièces 40.00€
(Beignet de crevette, Cassolette de Saint Jacques, foie gras poêlé aux pommes, Mini hamburger, brochettes de bœuf marinées, Ravioles de volaille)

NOS FEUILLETES 6 PERSONNES

(HORS MENU)

Feuilleté de Saumon aux épinards, 20€/pers
Sauce Riesling

Riz safrané et billes de légumes

Wellington de veau, sauce foie gras 25€/pers
Pomme fondante de patate douce, légumes en deux textures

Commande pour Noël jusqu'au 20 Décembre

Disponible le 24 Décembre

Sélestat de 9h à 12h

Guémar de 13h à 15h

Commande pour Nouvel An jusqu'au 27 Décembre

Disponible le 31 Décembre

Sélestat de 9h à 12h

Guémar de 12h à 14h

Notre Menu

Entrée (11.50€)

Foie gras de canard, chutney au gingembre et sa briochette

Ou

Duo de gravlax et rillettes de saumon aux herbes fraîches

Plat (23.00€)

(Viande ou Poisson au choix)

Croustade de Saint-Jacques et Gambas, sauce Champagne

Mousseline de Panais et billes de légumes

Ou

Médailon de pintade au baerewecka, sauce au miel

Pomme fondante de patate douce et légumes en deux textures

Ou

Tournedos de bœuf aux champignons, sauce truffe

Pomme fondante de patate douce et légumes en deux textures

Dessert (8.50€)

Rocher au praliné noisette et son sapin citronné

Menu Complet 38.00€

Entrée + Plat 30.00€

Plat + Dessert 28.00€

MENU ENFANT (13.00€)

Vol au vent de volaille et Nouilles Fines

Père Noël au chocolat