



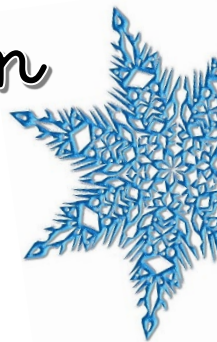
Suggestions

Noël

Nouvel An



2025





Apéritifs

Les pains surprises sont garnis de jambon sec Italien, jambon blanc, mousse de foie gras, poulet curry et saumon fumé "maison".

Le Kougelhof est garni au fromage frais et jambon sec Italien

- Pain surprise long aux noix 40 pc env. 35.00 €
- Pain surprise long campagne 40 pc env. 32.00 €
- Pain surprise long céréales 40 pc env. 37.00 €
- Pain surprise Mauricette 40pc env. 37.00 €
- Kougelhof salé 30pc env. 30.00 €
- Mini verres festif (Assortiment de 9 pc) 24.00 €
Chutney d'abricot et mangue/foie gras, délice potimarron/gambas, Tartare de tomate/jambon sec italien
- Mauricettes prestige (15pc) 17.00 €
Jambon sec Italien, poulet/curry, saumon fumé, thon/tomate confite, coppa
- Plateau Festifs (réductions froides en 7 variations)
Petit 19pc 20.00 € Grand 38pc 39.00 €

Toast, wraps, briochin poulet curry, brochettes campagnardes, pain suédois au saumon fumé et fromage, navette au Jambon sec italien, mini cônes st jacques.

- Plateau de pita assortiment 16 pc 16.00 €
4 sortes (rillettes de saumon, fromage frais à la provençale, crème d'aneth et œuf de truite, crème à l'ail et fines herbes)





Variations Chaudes



• Plateau de réductions chaudes

(Mini Flamme, pizzas, bouchées escargot, mini quiches variées, Bouchées au saucisses, croissants au saumon, samossas, nems, croustillants de crevettes, bouchées saté, etc....)

Petit 20 pc 20.00 €

Grand 40 pc 39.00 €

• Plateau de Burgers tradition maison 10 pc 19.00 €

Pain brioché, confit d'oignon, steak de bœuf, fromage, tomate, cornichon

• Plateau de Burgers raclette maison 10 pc 19.00 €

Pain brioché, confit d'oignon, steak de bœuf, fromage à raclette, lard, tomate

• Brochettes de volaille 20.00 €

Marinées sauce soja 20 pc

• Mini vol au vent d'escargots plateau 16 pc 15.00 €

• Briochette au foie gras de canard 16.00 €

Plateau de 12pc



Les Entrées

- **Coquille aux 2 saumons** façon Bellevue 9.00 €/pc
Pavé de saumon froid, saumon fumé, macédoine de légumes, tomate, œuf
- **Noix de st jacques** façon tartare 7.50 €/pc
Pancake au blé noir, fromage frais ciron vert/mangue, tartare st jacques
- **Majestueux de boudin blanc** 7.50 €/pc
Tarte fine façon st honoré, boudin blanc au cognac, sauce
- **Feuilleté de volaille** 6.00 €/pc
Feuilleté, sauce forestière, sol l'y laisse de volaille, champignons
- **Tarte fine hivernale aux canard** 6.00 €/pc
Tarte fine, endive confite, jus corsé et effiloché de canard confit

Les Tourtes

Petite 4-6 pers env. 1,400 kg

Grande 6-8 pers env. 2,100 kg

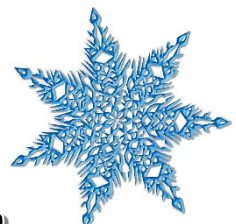
- **Tourte Océane (Au/kg)** 25.90 €/kg
Saumon, colin, lotte, crevettes, champignons, st jacques, sauce riesling, brunoise de légumes.
- **Tourte au grenouille (Au/kg)** 26.90 €/kg
Grenouilles décortiquées, crème de persillade, champignons paris
- **Tourte Alsacienne à la viande (Au/kg)** 23.90 €/kg
Emincé de porc et veau marinés, persillade
- **Ronde de St Jacque** aux petits légumes 5.90 €/pc
Individuel
- **Tourte noix de st Jacque** et ris de veau 6.50 €/pc
Individuel





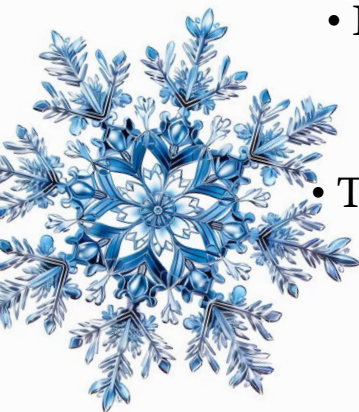
Délices de Fêtes

- Coquille de poisson et st jacques 9.00 €/pc
- Foie Gras de Canard "Maison" 127.00 €/kg
- Chutney maison aux 3 épices 4.50 €/pot
- Saumon Fumé "Maison" 67.00 €/kg
- Magret de Canard fumé "Maison" 38.00 €/kg
- Escargots de Bourgogne les 12pc 11.00 €
- Velouté de cèpes 9.00 €/lt
- Velouté de potimarron aux pralines rose 8.50 €/lt
- Salami à la truffe d'été enrobé parmigiano 5.90 €/pc
- Terrine de chapon et châtaignes 27.50 €/kg
- Terrine de volaille à l'estragon 26.50 €/kg
- Pâté en croûte de veau 25.50 €/kg



Les Viandes

- Cuisse de canard confite aux figues
14.50 €/pers
- Paleron de veau de 7 heures et ses pleurotes
16.50 €/pers
- Roti de chapon farci
Réduction au vin du jura et ses éclats de morilles
17.00 €/pers



- Filet Cerf et son jus corsé
Pomme aux aïelles
18.00 €/pers
- Tournedos de filet de bœuf
et sa croûte d'herbe
Jus corsé aux girolles
19.00 €/pers

Accompagnement de chaque viande

Gratin dauphinois

Méli-mélo de légumes cuisinés et son fagot d'asperge

Et pourquoi pas ...

- Bouchée à la reine 12.50 €/pers
Et sa croûte artisanale, riz



Les Poissons



- Dos de cabillaud à la crème de chorizo
Croustillant aux trois poivrons
14.00 €/pers
- Pyramide de Flétan aux st jacques
pesto d'amande torréfié
Sauce au riesling
15.00 €/pers
- Pavé de sandre au vin jaune 15.50 €/pers
Poêlée de trompette de la mort
- Filet de St Pierre au beurre d'agrumes
16.50 €/pers

Les poissons ci-dessus sont accompagnés d'une tartelette de pomme de terre
garnis de légumes gourmands

Mais encore ...

- Baeckeffe aux poissons 16.00 €/pers
Saumon, lotte, rouget, cabillaud, st jacques, crevettes, gambas
Sauce safranée
- Couscous aux poissons 16.00 €/pers
Saumon, lotte, rouget, cabillaud, st jacques,
crevettes, gambas, semoule et légumes





Desserts de Fêtes

- Dôme aux épices de Noël 5.50 €/pers

Génoise, mousse pain d'épice, cœur de crème brûlée et croquant aux amandes. Glaçage miroir

- Délice de praliné et nougat 4.50€/pers

Biscuit joconde, croquant praliné et nougat, insert crème anglaise au praliné, bavaois chocolat blanc/caramel

- Boule de châtaigne 5.00 €/pers

Biscuit amande, insert de ganache et gelée au marron, mousse au marron
Velours chocolat au lait

- Mignardises sucrées (Assortiment)

Mini baba et choux, mini tartelettes, macarons, diverses mini pâtisseries etc....

Petit 20 pc 20.00 €

Grand 40 pc 39.00 €

Buches

- Poire d'or 2025 "maison". 8 pers 33.00 €

Biscuit chocolat, insert poire à la liqueur de golden eight, mousse chocolat/caramel



Parenthèse du fromagé

- Plateau de fromages festif 5 variétés

Décors, mélange énergétique, confiture de cerise noir, raisin
(Brie au truffe, st marcelin, comté, Chaource, tomme fermière)

6-8 pers 40.00 €



Gourmandises

Givrées

- Vacherin glacé 2025 8-10 pers

38,00 €/pc

Crème glacé fèves de tonka et noix,
insert amande au caramel



Buffet Festif

34 €/pers

Uniquement pour le

Nouvel An



- Salami aux truffes d'été enrobé parmigiana
- Galantine de poularde aux champignons
- Foie gras de canard et son Briochin
- Noix veau braisé aux 5 poivres
- Magret de canard fumé
- Pâté en croûte de veau
- Jambon sec italien
- Terrine Festive
- Rôti de Bœuf
- Fuseau
- Crevette
- Saumon fumé "Maison"
- Filet sandre à la provençale
- Pâté en croûte de saumon et légumes

Accompagnement

Salade Maraîchère, salade pommes de terre aux
noix torréfiées et sauce persillée



Date limite de commande

17 décembre inclus (Noël)

24 décembre inclus (Nouvel An)

Pour une bonne gestion, les réservations se font uniquement en magasin, un doublon de commande vous sera transmis avec un numéro à communiquer lors des retraits.

Condition de règlement : chèques ou espèces



Heure d'ouverture du magasin pour les fêtes :

Le 24 décembre de 8h30 à 16h

Le 31 décembre de 8h30 à 16h

Également disponible en magasin divers suggestions pour agrémenter vos repas de fin d'année le 24 et 31 décembre

Toute l'équipe vous souhaiter de bonnes fêtes de fin d'année



SASU RV' Traiteur

38, rue de la Libération

67260 KESKASTEL

Siret : 880.757.406 APE : 5621Z

☎ 03.88.01.90.74



rv.traiteur67@gmail.com

www.rv-traiteur.fr



Suivez-moi sur facebook
Ne pas jeter sur la voie publique


**CUISINE
MAISON**