



Carte
des Fêtes
de fin d'
Année.



Gourm Aline

TRAITEUR

Tél. : 03 87 98 41 40
7 rue Louis Pasteur
SARREGUEMINES

Tél. : 03 87 81 36 93
3 Place Saint Nabor
SAINT-AVOLD

www.gourmaline.com
E-mail : gourm.aline@wanadoo.fr

Les Amuse-bouches pour Apéritif



CHAUD :

- * **Plateau Tradition** (24 pièces : mini-quiches assorties *saumon/poireaux, forestière, lorraine,thon/provençale*) **20,40 €** le plateau
- * **Plateau Saveur** (18 pièces : briochette au bloc de foie gras de canard, mini-choux croquant à l'escargot de Bourgogne, mini-brochettes de poulet mariné au soja) **25,20 €** le plateau
- * **Plateau Asiatique** (18 pièces : assortiment de mini-nems, mini-samoussas, queues de gambas en habit de fête et sauce d'accompagnement) **27,60 €** le plateau

FROID :

- * **Pain surprise rond de Fêtes** (50 pièces : jambon blanc, jambon de Parme et caviar de tomates confites, ganache de foie gras de canard et chutney d'oignons, fromage aux fines herbes, saumon Bömlo fumé maison) **39,00 €** pièce
- * **Kougelhopf aux noix garni aux 3 jambons** (40 pièces) **37,00 €** pièce
- * **Cube polaire surprise** (pain polaire carré garni, très moelleux, 30 pièces spécial poisson) **26,00 €** pièce
- * **Plateau Révélation** (24 pièces : blinis au saumon fumé maison et sa crème de raifort, pita houmous maison et légumes confits, briochain au fois gras de canard maison et son chutney, tartelette tartare bar et mangue à la coriandre) **35,40 €** le plateau
- * **Plateau de Navettes colorées** (15 pièces : ganache de foie gras de canard/confit d'oignons, saumon Bömlo fumé maison, jambon de Parme et caviar de tomates confites) **25,50 €** le plateau
- * **Mini-verre :** Tartare de noix de St-Jacques et crevettes, tartare de tomates et mousseline d'avocat **2,50 €** la pièce
- * **Mini-verre :** Queues d'écrevisses aux pignons de pins et herbes fraîches sur lit de tartare de courgettes et caviar de tomates confites **2,50 €** la pièce

Les Plats décorés



Il est souhaitable de ramener votre plat à garnir (date limite de dépôt le 17.12.2020)

- * **Le Filet de saumon façon Bellevue** et ses décors de fête (à partir de 2 pers.) **13,50 €** /pers
- * **Le Saumon entier façon Bellevue** (saumon entier désarêté main, cuisson vapeur) et ses décors de fête (à partir de 7 pers.) **14,50 €** /pers
- * **La ½ langouste parisienne garnie sur plat** (demi-langouste de 250gr env.) **30,50 €** /pers

Nos plats décorés sont accompagnés d'une sauce aux fines herbes maison.

Les Plateaux de Fruits de Mer



Par souci de fraîcheur les plateaux d'huîtres et de fruits de mer sont à enlever en boutique après 13h et doivent être consommés le jour de l'enlèvement.

- * **La douzaine d'huîtres Fines de Claires n°3 sur plat** **21,50 €** la douz.
accompagné de beurre demi-sel, vinaigrette de vin à l'échalote et citron
- * **Le plateau découverte** **35,00 €** /pers
4 huîtres Fines de Claires n°3, 4 crevettes roses, 4 langoustines, 1 homard (env.300gr) ,
beurre demi-sel, vinaigrette de vin à l'échalote, citron, sauce aux fines herbes maison
- * **Le plateau de fruits de mer prestige** **49,00 €** /pers
6 huîtres Fines de Claires n°3, coquillages, moules d'Espagne, bulots, vignots,
6 crevettes roses, 2 langoustines, ½ tourteau, ½ homard (env.150gr le demi), beurre
demi-sel, vinaigrette de vin à l'échalote, citron, sauce aux fines herbes maison

Les Entrées Froides



- * **Terrines de poissons maison** (60 à 80 gr la tranche selon épaisseur)
Mosaïque aux trois poissons **38,95 €** le kg
Terrine de saumon aux queues d'écrevisses **48,95 €** le kg
- * **Le saumon fumé maison** (Possibilité de mise sous-vide pour une plus longue conservation)
Saumon Bömlo fumé au bois de hêtre **79,90 €** le kg
- * **Autres spécialités**
Tatin de bloc de foie gras de canard, pommes caramélisées et pain d'épices (pièce de 80g) **7,90 €** la pièce
Magret de canard cuit fourré au foie gras de canard entier (minimum 25% de foie gras
de canard maison) (vendu à la pièce de 300 gr environ ou ½ pièce sous-vide) **62,90 €** le kg
Mini-pâté en croûte canard au foie gras de canard
(pièce de 500 gr environ - 18 à 20 parts) **22,50 €** la pièce

Le Foie Gras Maison

 (Possibilité de mise sous-vide pour une plus longue conservation)

- * **Foie gras de canard entier** (origine Sud-Ouest France) **158,00 €** le kg
- * **Foie gras de canard entier truffé** à min. 4% (origine Sud-Ouest France) **245,00 €** le kg
- * **Foie gras d'oie entier** **168,00 €** le kg

Nos Chutneys Maison et Gelées de Vin Maison

- * Chutney de figues aux épices, chutney de mirabelles, chutney d'abricots, chutney de pêches, chutney de poires au gingembre, chutney d'oignons au vin de Moselle, gelée de Gewürtztraminer, gelée de Pinot-Noir **6,00 €** le bocal de 100 grs

Le caviar Petrossian et les produits festifs

- * **Une large gamme de Caviar, de la petite boîte dégustation 12gr et 20 gr aux plus grandes tailles.**
Caviar Beluga Tsar Impérial, Alverta Tsar Impérial, Alverta Spécial Réserve, Ossetra Royal, Ossetra Tsar Impérial, Ossetra Spécial Réserve, Baïka Royal, Daurenki Royal.
- * **Bocaux de truffes du Périgord** (tuber Mélanosporum): brisures de truffes, morceaux de truffes et brossées 1er choix
- * **Huiles de truffes, vinaigre de truffes, tagliatelles à la truffe** et nombreux autres produits truffés
- * **Truffes fraîches** sur commande selon cours de la semaine

Les Spécialités chaudes

- * **Soupe de poissons de roche maison et sa rouille** **10,50 €** le litre
- * **Coquille Saint-Jacques maison aux poissons** (coquille naturelle) **9,00 €** pièce
(poisson blanc, noix de St Jacques, champignons, petites crevettes, sauce au Riesling, gruyère)
- * **Escargots de Bourgogne maison** (bouillon et beurre) sur plateau **8,50 €** la douz.
- * **Tourtes maison** (toutes nos tourtes sont disponibles en 3 tailles : 4 parts, 6 parts et 8 parts)
Tourte aux 2 saumons (saumons cuit et fumé maison) et sa sauce verte **29,50 €** le kg
Tourte aux cuisses de grenouilles désossées, petite julienne de légumes **29,50 €** le kg
Tourte alsacienne à la viande marinée au Riesling **22,50 €** le kg

Nos Plats Uniques

Il est souhaitable de ramener votre plat ou pot à garnir (date limite de dépôt le 17.12.2020)

- * **Baeckeoëffe de viandes à l'alsacienne** (boeuf, porc, agneau, pieds de porc) **13,00 €** /pers
- * **Baeckeoëffe aux poissons** **13,50 €** /pers
- * **Baeckeoëffe aux poissons ROYAL** **15,50 €** /pers
- * **Couscous aux poissons** **14,50 €** /pers
- * **Couscous aux poissons ROYAL** **16,50 €** /pers
- * **Prestige de la mer à la julienne de légumes et riz sauvage** **19,50 €** /pers
(dos de loup de mer, dos de cabillaud, filet de sole, saumon, noix de St Jacques et gambas grillées)

Les Entrées Poissons



Poissons en sauce, accompagné d'une timbale de riz sauvage aux petits légumes

- * **Filet de Bar**, gambas grillée au zeste de Yuzu, bouton d'artichaut, velouté au Sancerre **14,50 €/pers**
- * **Pavé de Sandre**, queues d'écrevisses et fèves, velouté au Chablis 1^{er} Cru **15,50 €/pers**
- * **Pavé de lieu jaune Breton**, fricassée de St Jacques aux tomates confites, crème de Gewürtztraminer **16,50 €/pers**

Les Viandes



Viandes en sauce sans accompagnement

- * **Caille désossée farcie au foie gras, sauce aux girolles** **13,00 €/pers**
- * **Suprême de pintade rôti**, crème de Jurançon aux cèpes **14,00 €/pers**
- * **Grenadin de filet mignon de veau aux morilles** **17,50 €/pers**
- * **Filet mignon de cerf**, jus corsé au chocolat Bio, fricassée aux girolles **18,00 €/pers**
- * **Filet de bœuf Chateaubriand**, figue et pépites de foie gras de canard poêlé, sauce au Vieux Banyuls **19,50 €/pers**
- * **Chapon « Coteaux du Pelon »** (Gers) entier désossé farce aux marrons et champignons des bois, crème de Sauternes au foie gras de canard (de 8 à 12 pers.) **18,50 €/pers**

Le Duo de Garnitures



- * **Gratin de pommes de terre aux truffes et millefeuille de légumes cuisinés façon tian** **4,50 € le duo**

Notre plat « Tradition de Noël »



- * **Mitonnade de cerf (100% cuissot) au Rouge d'Ottrott**, fricassée de cèpes, bolets et champignons des bois accompagné d'une poêlée de spätzlis aux petits légumes et champignons **17,00 €/pers**

Menu Inspiration

31,00 €/pers.

**Coquille Saint-Jacques du chef
velouté au Chablis**

(dos de cabillaud, médaillons
de lotte, belle noix de St-Jacques)



Suprême de chapon,
crème de Sauternes aux champignons des bois,
poêlée de spätzlis aux légumes et champignons



Noël magique

(voir descriptif dans la rubrique des desserts)

Menu Effervescence

37,00 € / pers.

Notre foie gras de canard entier maison,
et sa gelée de Gewürtztraminer, petites notes fruitées

Suprême de pintade rôti, crème de Jurançon aux cèpes,
gratin de pommes de terre aux truffes et millefeuille de légumes cuisinés façon Tian

Noël magique

(voir descriptif dans la rubrique des desserts)

Menu Excellence

42,00 € / pers.

Pavé de lieu jaune Breton,
fricassée de Saint-Jacques aux tomates confites, accompagné de sa grosse raviole

Grenadin de filet mignon de veau aux morilles,
gratin de pommes de terre aux truffes et millefeuille de légumes cuisinés façon Tian

Noël magique

(voir descriptif dans la rubrique des desserts)

Les Fromages Affinés, le meilleur de nos Régions

Sélection affinée des meilleurs Maîtres Fromagers et Meilleurs Ouvriers de France

* Plateau de Fromages « FIN DE REPAS DE FETE »

6 pers. minimum 6,50 € par personne

Notre Dessert « Coup de cœur »

* Noël Magique

4,50 € pièce

(bavaroise vanille de Madagascar, biscuit Joconde aux brisures de noisettes, crémeux pain d'épices
croquant praliné nougat, macaron aux éclats de noisettes)

Nos plateaux de réductions sucrées

Plateau « Tartelettes Passion » composé de :

* Caramel-amande, citron, pomme-vanille, chocolat praliné, abricot-amande,
poire-chocolat

33,60 € le plateau de 24 pièces

Plateau « Mini-éclairs en folie »

* Chocolat, vanille, framboise, pistache, mangue, caramel beurre salé, yuzu

32,55 € le plateau de 21 pièces

Nos buffets froids

(minimum de 10 personnes)

Buffet de Fête

29,00 € / pers.

Filet de saumon de Norvège façon Bellevue

(ou Saumon de Norvège entier Bellevue à partir de 16 pers.)

Crevettes fraîches

Terrine de l'océan

Saumon Bömlo fumé au bois de hêtre et sa crème de raifort

Mini-pâté en croûte de caille aux raisins

Terrine de cerf aux airelles

Fondant de chapon farci aux cèpes

Magret de canard fourré au foie gras de canard maison

Pavé de veau « basse température » aux aromates

Jambon Gran Reserva Duroc de Batallé

Jambon italien cuit à la Truffe Blanche d'été

Crudités variées, sauce aux fines herbes

Buffet Gala

39,00 € / pers.

Filet de saumon de Norvège façon Bellevue

(ou Saumon de Norvège entier Bellevue à partir de 16 pers.)

Saumon Bömlo fumé au bois de hêtre et sa crème de raifort

Terrine de l'océan

Crevettes fraîches

Langoustines fraîches

Huîtres Fines de Claires Marennes d'Oléron

Foie gras de canard maison et sa gelée fine

Mini-pâté en croûte de caille aux raisins

Terrine de cerf aux airelles

Fondant de chapon farci aux cèpes

Pavé de veau « basse température » aux aromates

Jambon Gran Reserva Duroc de Batallé

Jambon italien cuit à la Truffe Blanche d'été

Crudités variées, sauce aux fines herbes

Horaires spéciaux d'ouverture de notre magasin à Sarreguemines

Dimanches 6.12. 2020*, 13.12.2020 et 20.12.2020 de 14h à 18h.

Jeudi 24.12.2020 de 7h30 à 15h30 non-stop.

Samedi 26.12.2020 de 10h à 11h (pour enlèvement des commandes).

Dimanche 27.12.2020 de 10h à 16h.

Jeudi 31.12.2020 de 8h30 à 14h30 non-stop.

Tout le mois de décembre et en dehors de ces horaires spécifiques de décembre, nous vous accueillons du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30. Le samedi de 8h30 à 18h.

Horaires spéciaux d'ouverture de notre magasin à Saint-Avold

Dimanches 6.12. 2020*, 13.12.2020 et 20.12.2020 de 14h à 18h.

Lundi 21.12.2020 8h30 à 18h30 non-stop.

Jeudi 24.12.2020 de 7h30 à 15h30 non-stop.

Samedi 26.12.2020 de 10h à 11h (pour enlèvement des commandes).

Dimanche 27.12.2020 de 10h à 16h.

Lundi 28.12.2020 de 8h30 à 18h30 non-stop.

Jeudi 31.12.2020 de 8h30 à 14h30 non-stop.

Tout le mois de décembre et en dehors de ces horaires spécifiques de décembre, nous vous accueillons le lundi de 8h30 à 13h. Du mardi au vendredi de 8h30 à 18h30 et le samedi de 8h30 à 18h.

* Sous réserve d'ouverture de tous les commerces du centre-ville.

SERVICE DE LIVRAISONS POUR NOS 2 MAGASINS

Se renseigner

Ce tarif entre en vigueur au 1^{er} décembre 2020.

Nos prix TTC sont susceptibles d'être modifiés en fonction du cours des denrées fraîches.

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'accepterons plus d'annulation de commande à compter du 20.12.2020.

A tout moment, Gourm'Aline Traiteur se réserve le droit de refuser ou d'annuler une commande pour raison d'indisponibilité de produit.

Mise à disposition de matériel :

Nous avons la possibilité de vous mettre à disposition du matériel, dans la limite de nos stocks. Ce matériel sera consigné : 15€ de consigne pour tout type de plat, 30€ de consigne pour un pot à baeckeoffe, 5€ de consigne pour un plateau de fromages en bois.

Le matériel des Fêtes de Noël est à restituer impérativement avant le 28.12.20 ; celui de la Saint Sylvestre avant le 14.01.21. Passé ce délai, le matériel consigné non rendu vous sera facturé.

Fermeture annuelle à partir du 01.01.2021

Réouverture à Sarreguemines et à Saint-Avold le jeudi 07 janvier 2021



Toute l'équipe *Gourm'Aline Traiteur* vous présente
ses meilleurs voeux de bonheur
à l'occasion de ces fêtes de fin d'année.



Merci de votre confiance et de votre fidélité qui nous honorent et nous donnent
envie de vous apporter plus de plaisir gourmand.

Aline

*Afin de vous satisfaire pleinement, merci de passer vos commandes
au plus tard le jeudi 17.12.2020 pour NOËL,
au plus tard le dimanche 27.12.2020 pour NOUVEL AN.*

Passé ce délai de commande, nous ne pouvons plus garantir la disponibilité de tous les produits de cette carte.