

Carte des Fêtes de fin d'Année 2023



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) **24,00 €** le plateau
- * **Plateau Saveur** (24 pièces : briochette au bloc de foie gras de canard, mini-choux croquant à l'escargot de Bourgogne, mini-cheesburger gourmand, gyoza aux crevettes) **38,00 €** le plateau
- * **Plateau Asiatique** (18 pièces : assortiment de mini-nems, mini-samoussas, queues de gambas croustillantes et ses sauces d'accompagnement) **33,00 €** le plateau

FROID :

- * **Pain surprise rond de Fêtes** (60 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 et éclats de noix, saumon Bömlo fumé maison, thon mayonnaise aux olives) **54,00 €** pièce
- * **Kougelhopf aux noix garni aux 3 jambons** (36 pièces) **38,00 €** pièce
- * **Cube polaire surprise** (pain polaire carré garni, très moelleux, 30 pièces spécial poisson) **32,00 €** pièce
- * **Plateau de Navettes en folie** (15 pièces : ganache de foie gras de canard/confit d'oignons, saumon Bömlo fumé maison, jambon de Parme et caviar de tomates confites) **31,50 €** le plateau
- * **Duo de 8 mini-verrines gourmandes :**
 - Tartare de noix de St-Jacques et crevettes, tartare de tomates et mousseline d'avocat
 - Queues d'écrevisses aux pignons de pins et herbes fraîches sur lit de tartare de courgettes et caviar de tomates confites**24,40 €** les 8 pièces

Les Plats décorés



Il est souhaitable de ramener votre plat à garnir (date limite de dépôt le 15.12.23)

- * **Le Pavé de saumon façon Bellevue** et ses décors de fête (à partir de 4 pers.) **18,50 €** /pers
- * **La 1/2 langouste parisienne garnie sur plat** (demi-langouste de 250gr env.) **44,50 €** /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** **23,00 €** la douz.
accompagné de beurre demi-sel, vinaigrette de vin à l'échalote et citron
- * **Le plateau découverte** **42,00 €** /pers
4 huîtres Fines de Claires n°3, 4 crevettes roses, 3 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** **59,00 €** /pers
6 huîtres Fines de Claires n°3, coquillage, moules d'Espagne, bulots, vignots,
6 crevettes roses, 2 langoustines, 1/2 tourteau, 1/2 homard (env.150gr le demi), beurre
demi-sel, vinaigrette de vin à l'échalote, citron, sauce aux fines herbes maison

Les Entrées Froides



- * **Le saumon fumé maison** (Possibilité de mise sous-vide pour une plus longue conservation)
Saumon Bömlo fumé au bois de hêtre **98,90 €** le kg
- * **Autres spécialités**
 - 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 1/2 pièce sous-vide) **89,90 €** le kg
 - Mini-pâté en croûte canard au foie gras de canard**
(pièce de 500 gr environ - 18 à 20 parts) **26,50 €** la pièce
 - Mini-pâté en croûte caille aux raisins**
(pièce de 500 gr environ - 18 à 20 parts) **22,80 €** la pièce

Le Foie Gras Maison



- * **Foie gras de canard entier** (origine Sud-Ouest France) **188,00 €** le kg
- * **Foie gras de canard entier truffé** à min. 4% (origine Sud-Ouest France) **268,00 €** le kg
- * **Foie gras d'oie entier** **198,00 €** 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 **6,50 €** le bocal de 100 grs

Les Spécialités chaudes



- * **Soupe de poissons de roche maison et sa rouille** **14,00 €** le litre
- * **Coquille Saint-Jacques maison aux poissons** (coquille naturelle) **11,50 €** pièce
(poisson blanc, noix de St Jacques, champignons, petites crevettes, sauce au Riesling, gruyère)
- * **Escargots de Bourgogne maison** (bouillon et beurre) sur plateau **11,00 €** 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 **38,50 €** le kg
 - Tourte aux cuisses de grenouilles désossées**, petite julienne de légumes **38,50 €** le kg
 - Tourte alsacienne à la viande marinée au Riesling** **31,50 €** le kg

Nos Plats Uniques



Il est souhaitable de ramener votre plat ou pot à garnir (date limite de dépôt le 15.12.23)

- * **Baeckeoffe de viandes à l'alsacienne** (boeuf, porc, agneau, pieds de porc) **15,50 €** /pers
- * **Baeckeoffe aux poissons ROYAL** **17,50 €** /pers
- * **Couscous aux poissons ROYAL** **19,50 €** /pers
- * **Prestige de la mer à la julienne de légumes et riz sauvage** **24,50 €** /pers
(dos de cabillaud, dos de maigre, sole, saumon, gambas grillées)



Les Entrées Poissons



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

- * **Filet de Bar**, queues de crevettes papillon poêlées au zeste de Yuzu confit, velouté au Chablis 1^{er} cru **17,50 € /pers**
- * **Pavé de Maigre rôti sur peau**, émulsion de Sancerre, chair de coques aux senteurs iodées (coup de cœur, poisson blanc à chair fine et savoureuse) **17,50 € /pers**

Les Viandes



Viandes en sauce sans accompagnement

- * **Suprême de pintade** farci aux marrons et trompettes de la mort, crème de Jurancon **18,00 € /pers**
- * **Grenadin de filet mignon de veau aux cèpes** **20,50 € /pers**
- * **Filet mignon de cerf**, jus corsé au chocolat Bio, fricassée aux girolles **23,50 € /pers**
- * **Filet de bœuf Chateaubriand**, figue et pépites de foie gras de canard poêlé, sauce au Vieux Banyuls **26,50 € /pers**
- * **Chapon « Coteaux du Pelon »** (Gers) entier désossé farce aux marrons et raisins flambés au Cognac, crème de Sauternes aux morilles (disponible en 8, 10 et 12 pers. uniquement) **22,50 € /pers**

La Garniture



- * **Pommes de terre mitraille aux châtaignes, girolles et légumes d'automne** **6,50 € /pers**

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 **20,50 € /pers**

Menu Inspiration

34,90 € / pers.

Coquille St Jacques aux poissons maison
sauce au Riesling



Filet de poularde, sauce aux morilles
poêlée de spätzlis aux légumes et champignons



Noël Blanc

(mousse à la vanille de l'île Maurice et fruits rouges, croustillant, biscuit moelleux)

Menu Excellence

46,90 € / pers.

Pavé de maigre rôti sur peau,
émulsion de Sancerre, chair de coques aux senteurs iodées accompagné de sa grosse raviole écrevisses



Suprême de pintade farci
aux marrons et trompettes de la mort, crème de Jurancon, pommes de terre mitraille aux châtaignes, girolles et légumes d'automne



Noël Blanc

(mousse à la vanille de l'île Maurice et fruits rouges, croustillant, biscuit moelleux)

Les Fromages Affinés



Sélection affinée des meilleurs Maîtres Fromagers et Meilleurs Ouvriers de France

* Plateau de Fromages « FIN DE REPAS DE FETE »

4 pers. minimum 7,50 € par personne

Nos box fromagères de Noël



Confectionnez vous même votre plateau de fromages.

Nos box contiennent au minimum 900g de fromages ainsi que de la gelée de fruits.

La Box Classique

Truffe de chèvre cendré
Olivet aux poivres
Munster au Gewürtztraminer
Comté Extra Vieux
Roquefort AOP
Gelée de fruits

43,00 € la box

La Box Prestige

Couronne de Touraine
Brie truffé de la Maison de la Truffe
Munster au Gewürtztraminer
Tomme aux fleurs
Fourme affinée au moelleux
Gelée de fruits

55,00 € la box

Notre Dessert « Coup de cœur »



* Noël Blanc

(mousse à la vanille de l'île Maurice et fruits rouges, croustillant, biscuit moelleux)

6,50 € pièce

Nos Bûches



Format unique 6 parts

30,00 € la bûche

* Chocolat feuillantine

alliance entre un chocolat 100% pur beurre de cacao et un croustillant noisette feuillantine

* Gourmandise pistache

un véritable délice autour de la pistache et de la framboise

* Note d'épices

souvenir de pain d'épices, de chocolat et de poire pochée à la vanille

* Exotique

fraîcheur acidulée du fruit de la passion avec la rondeur de la fraise

Notre buffet froid

(minimum de 6 personnes)

Buffet de Fête

38,00 € / pers.

Pavé de saumon de Norvège façon Bellevue

Crevettes fraîches

Terrine de l'océan

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

Mini-pâté en croûte de canard

Terrine de cerf aux champignons des bois

Fondant de volaille de fête farcie

Foie gras maison et sa gelée fine

Jambon espagnol Gran Reserva Duroc de Batallé

Jambon italien cuit à la Truffe Blanche d'été

Crudités variées, sauce aux fines herbes

À notre fidèle clientèle :

En raison de l'instabilité des approvisionnements et des fluctuations tarifaires, nous sommes à l'heure actuelle dans l'incapacité de vous garantir la totalité de notre carte. Nous mettrons tout en œuvre pour vous satisfaire pleinement et comptons sur votre compréhension si certains produits venaient à manquer ou si certaines propositions venaient à être modifiées.



Horaires spéciaux d'ouverture de notre magasin à Sarreguemines

Dimanches 03.12.23, 10.12.23 et 17.12.23 de 14h à 18h.

Dimanche 24.12.23 de 7h30 à 15h30 non-stop.

Fermé les 25 et 26.12.23. Reprise mercredi 27.12.23 à partir de 8h30.

Dimanche 31.12.23 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 et le samedi de 8h30 à 18h.

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

Dimanches 03.12.23, 10.12.23 et 17.12.23 de 14h à 18h.

Lundi 18.12.23 de 8h30 à 18h30 non-stop.

Dimanche 24.12.23 de 7h30 à 15h30 non-stop.

Fermé les 25 et 26.12.23. Reprise mercredi 27.12.23 à partir de 8h30.

Dimanche 31.12.23 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.

SERVICE DE LIVRAISONS POUR NOS 2 MAGASINS

Se renseigner

Ce tarif entre en vigueur au 1^{er} décembre 2023.

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 20.12.23.

A tout moment, Gourm'Aline Traiteur se réserve le droit de refuser 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 baeckeffe, **10€ minimum de consigne** selon le type de plateau à fromages.*

Le matériel des Fêtes de Noël est à restituer impérativement avant le 28.12.23 ; celui de la Saint Sylvestre avant le 14.01.24. Passé ce délai, le matériel consigné non rendu vous sera facturé.

Fermeture annuelle à partir du 01.01.2024

Réouverture à Sarreguemines et à Saint-Avold le mardi 9 janvier 2024

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 dimanche 17.12.2023 pour NOËL,
au plus tard le mercredi 27.12.2023 pour NOUVEL AN.*

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