

Le safran
cuisinier
traiteur

Place Abbatucci
68330 HUNINGUE
Tél. 03 89 67 73 31
Port. 07 67 66 66 03



**DONNEZ
DES SAVEURS À VOS FÊTES**

DE NOS CASSEROLES À VOS ASSIETTES !

APÉRITIFS

• Plateau de Tapas (jambon, tomate confite, Pancetta, Comté)	16 pièces	28,50 €
• Assortiments mini-moricette brioché (saumon, tomate confite, fromage, bacon)	18 pièces	29,50 €
• Assortiments mini moricettes	15 pièces	23,50 €
• Mini canapés (plateau)	12 pièces	25,00 €
• Mini canapés (plateau) (saumon, foie gras, asperges, fromage, jambon de Parme)	30 pièces	56,00 €
• Pain surprise	10/12 pers.	48,00 €
• Mini pâté en croûte saumon ou volaille au foie gras	100 g	3,80 €
• Mini pâté en croûte viande (veau)	100 g	2,95 €

NOS FOIES GRAS MAISON

• Foie gras de canard issu « label rouge »	100 g	16,80 €
• Magret de canard fumé	100 g	5,40 €
• Magret d'oie fumé	100 g	6,10 €
• Magret de canard fourré au foie gras	100 g	9,80 €

Pour vos terrines : lobe de foie gras de canard France Sud Ouest. Pour votre foie gras poêlé : escalope de foie gras de canard (sur commande avant le 17 décembre 2025)

ENTRÉES FROIDES

• Noix de Saint-Jacques (au citron vert et noix de coco)	100 g	5,40 €
• Crevettes à l'ail	100 g	4,20 €
• Cocktail de crevettes aux mandarines	100 g	3,40 €
• Saumon «Bömlö» fumé au bois de hêtre	100 g	7,90 €
• Filet de truite fumé «Heimbach»	100 g	8,80 €
• Pâté en croûte de Saint-Jacques (au Noilly Prat)	100 g	3,80 €
• Pâté en croûte au foie gras d'oie	100 g	3,80 €
• Pâté en croûte de pintade morilles	100 g	3,20 €
• Assiette de Vitello Tonnato	pièce	12,50 €

ENTRÉES CHAUDES

• Coquilles Saint-Jacques Bretonne	pièce	10,50 €
• Cassolette de noix de Saint-Jacques	pièce	10,50 €
• Escargots de Bourgogne sauvages	douzaine	12,50 €
• Dos de cabillaud aux écrevisses	la portion	14,50 €
• Dos de cabillaud sauce chorizo	la portion	14,50 €
• Ravioles aux cèpes et aux bolets	la portion	10,50 €

POISSONS CUISINÉS (sans accompagnement)

• Dos de cabillaud aux écrevisses	la portion	17,50 €
• Dos de cabillaud sauce chorizo	la portion	17,50 €

• **Huitres sur pré-commande avant le 18 décembre 2025**

- spéciales N°3

- Marie Morganes, Prat Ar Coum

- « Pousse en ponche », Ostra régat



VIANDES CUISINÉES (sans accompagnement)

• Paupiette de pintade farcie au foie gras et aux morilles (<i>sauce Périgueux</i>)	la portion	19,00 €
• Fricassée de chapon fermier « Label rouge » (<i>sauce champignons forestiers</i>)	la portion	18,50 €
• Carré de veau rôti (<i>sauce Morilles</i>)	la portion	24,50 €
• Civet de chevreuil (<i>sauce Grand Veneur</i>)	kg	33,00 €
• Bouchée à la Reine	kg	24,50 €

LES SAUCES

• Champignons forestiers	kg	26,00 €
• Morilles	kg	48,00 €
• Périgueux	kg	39,00 €
• Écrevisses	kg	29,00 €
• Chorizo	kg	29,00 €
• Gibiers	kg	28,00 €

SPÉCIALITÉS EN CROÛTE

• Jambon en croûte	kg	24,50 €
• Tourte de Noël aux 3 filets foie gras et pommes	kg	32,50 €
• Tourte de volaille	kg	24,50 €
• Tourte vigneronne	kg	22,50 €
• Tourte de gibier	kg	26,50 €
• Filet mignon de porc Wellington (4, 6, 8 pers)	kg	31,50 €
• Filet de boeuf ou veau Wellington (4, 6, 8 pers)	kg	56,50 €

VIANDES

• Fondue chinoise (boeuf et/ou veau)	kg	44,00 €
• Fondue vigneronne (veau) ou bourguignonne	kg	44,00 €
• Fondue bressane	kg	28,00 €
• Pierrade (boeuf, veau, canard et volaille)	kg	44,00 €

NOS MENUS

Menu des gourmands (35,00 € par personne)

- Coquilles Saint-Jacques ou dos de cabillaud sauce chorizo
- Paupiette de pintade farcie aux morilles et foie gras, sauce Périgueux
- Petits légumes, nouilles fines ou gratin dauphinois ou spätzlés

Menu des agapes (35,00 € par personne)

- Assiette de Vitello Tonnato ou saumon fumé
- Fricassée de chapon fermier « label rouge », sauce forestière
- Petits légumes, nouilles fines ou gratin dauphinois ou spätzlés

Menu des épicuriens (38,00 € par personne)

- Dos de cabillaud aux écrevisses
- Carré de veau, sauce aux morilles
- Petits légumes, nouilles fines ou gratin dauphinois ou spätzlés

Menu des serpents (34,00 € par personne)

- Cocotte de Saint-Jacques ou ravioles aux cèpes et aux bolets
- Civet de chevreuil, sauce Grand Veneur
- Choux rouge et spätzlés

À noter : Toutes nos entrées peuvent être remplacées par du foie gras de canard maison avec un supplément de 5 euros

NOS VOLAILLES

- **Les volailles festives d'exception (origine du Gers ou de Bresse) :**
Chapon, Mini-Chapon (5 personnes), Poularde, Dinde
- **Les volailles fermières « Marie Hot » :** Mini-chapon, Chapon, Chapon de pintade, Canard de Barbarie, Magret de canard, Canette, Oie, Caille, Pintade, Suprême de Pintade
Bio : Chapon, Poularde, Poulet
- **Les volailles élaborées :** Chapon désossé farci aux morilles, Paupiette de pintade farcie aux morilles et foie gras, Paupiette de canette à l'orange, Dinde désossée farcie aux marrons

MERCI DE NOTER

Afin de pouvoir vous satisfaire, veuillez passer vos commandes au plus tard :

- **Jeudi 18 décembre 2025 pour Noël**
- **Samedi 27 décembre 2025 pour la Saint Sylvestre**
- **Ouverture tous les jours du mardi au samedi : 8 h 00 à 13 h 00**

NOS MARCHÉS

- **Ranspach le bas : Mardi 23 et 30 décembre 2025 : 15 h 00 à 19 h 00**
- **Kappelen : Vendredi 19 décembre 2025 : 16 h 00 à 19 h 00**
- **Wentzwiller : Samedi 20 et 27 décembre 2025 : 8 h 30 à 12 h 00**

Nouveau

- **Village-Neuf : tous les mercredis : 15 h 30 à 19 h 00**
Exceptionnellement samedi 13 décembre : 8 h 30 à 12 h 00

Nous vous souhaitons de Joyeuses Fêtes !