

# 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 AS

## APÉRITIFS

• Plateau de Tapas <i>(jambon, tomate confite, Pancetta, Comté)</i>	16 pièces	28,50 €
• Assortiments mini-moricette brioché <i>(saumon, tomate confite, fromage, bacon)</i>	18 pièces	29,50 €
• Assortiments mini moricettes	15 pièces	23,50 €
• Mini canapés (plateau)	12 pièces	25,00 €
• Mini canapés (plateau) <i>(saumon, foie gras, asperges, fromage, jambon de Parme)</i>	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 poélé : escalope de foie gras de canard (*sur commande avant le 17 décembre 2025*)

# SIETTES !

## 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 Morgane, Prat Ar Coum
- « Pousse en ponche », Ostra régale



## 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

• Fondué chinoise (boeuf et/ou veau)	kg	44,00 €
• Fondué vigneronne (veau) ou bourguignonne	kg	44,00 €
• Fondué 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 serpentins (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), Pouarde, 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, Pouarde, 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 !**