



*Carte des fêtes
de fin d'année
2024*

Gourmeline

**7 Rue Louis Pasteur
SARREGUEMINES
03 87 98 41 40**

**3 Place Saint Nabor
SAINT-AVOLD
03 87 81 36 93**

Amuse-bouches chauds pour apéritif

Plateau Tradition

24 pièces : mini-quiches assorties saumon/poireaux, forestière, lorraine, thon/provençale, poulet

24,00 €

Plateau Saveur

24 pièces : briochette au bloc de foie gras de canard, mini-choux croquant à l'escargot de Bourgogne, mini-cheeseburger gourmand

38,00 €

Plateau Asiatique

18 pièces : assortiment de mini-nems, mini samoussas, brochettes teriyaki, queues de gambas croustillantes et leurs sauces d'accompagnement

33,00 €

Amuse-bouches froids pour apéritif

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 €

Kougelhopf aux noix, garni aux 3 jambons

36 pièces

38,00 €

Cube polaire surprise

30 pièces : pain polaire carré, truite fumée, fromage frais, œufs de truite

32,00 €

Plateau de navettes

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 €

Foie gras maison

Possibilité de mise sous-vide pour une plus longue conservation

Foie gras de canard entier du sud-ouest

Origine France

188,00 € / kg

Foie gras d'oie entier

198,00 € / kg

Ganache au foie gras de canard

59,90 € / kg



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 même.

La douzaine d'huîtres Fines de Claires n°3 sur plat **23,00 €**
Accompagnée de beurre demi-sel, vinaigrette de vin à l'échalotte et citron

Le plateau découverte **42,00 € par personne**
4 huîtres Fines de Claires n°3, 4 crevettes roses, 3 langoustines, 1 homard (environ 300g), accompagnés de beurre demi-sel, vinaigrette de vin à l'échalotte, citron et sauce maison aux fines herbes

Le plateau de fruits de mer prestige **59,00 € par personne**
6 huîtres Fines de Claires n°3, coquillage, moules d'Espagne, bulots, vignots, 6 crevettes roses, 2 langoustines, un demi tourteau, un demi homard (environ 150g), accompagnés de beurre demi-sel, vinaigrette de vin à l'échalotte, citron et sauce maison aux fines herbes

Entrées froides

Magret de canard cuit fourré au foie gras de canard entier **89,90 € / kg**
Minimum 25% de foie gras de canard maison
Pièce de 300g environ, ou demi-pièce sous vide

Mini-pâté en croute de canard au foie gras de canard pistaché **26,50 €**
18 à 20 parts – pièce de 500g environ

Mini-pâté en croute de caille aux raisins **22,80 €**
18 à 20 parts – pièce de 500g environ

Fumaisons maison

Saumon Bömlo fumé maison au bois de hêtre **98,90 € / kg**

Magret de canard fumé maison **48,50 € / kg**
Pièce de 300g environ, ou demi-pièce sous vide

Noix de saint jacques fumées **128,00 € / kg**



Plats décorés

Il est souhaitable de ramener votre plat à garnir (date limite de dépôt le 14.12.2024)

Pavé de saumon façon Bellevue et ses décors de fête, sauce maison aux fines herbes À partir de 4 personnes	18,50 € par personne
Demi-langouste parisienne garnie sur plat, sauce maison aux fines herbes 250g environ	44,50 € par personne

Spécialités chaudes

Coquille Saint-Jacques maison aux poissons Coquille naturelle : poisson blanc, noix de Saint-Jacques, champignons, petites crevettes, sauce au Riesling, gruyère	9,50 €
Douzaine d'escargots de Bourgogne maison (beurre Maître d'Hôtel) Plateau de 12	11,00 €

Tourtes maison

Disponibles en 3 tailles : 4, 6 ou 8 parts

Tourte aux deux saumons (saumon cuit et fumé maison) et sa sauce verte	38,50 € / kg
Tourte aux cuisses grenouilles désossées, petite julienne de légumes	38,50 € / kg
Tourte alsacienne à la viande marinée au Riesling	31,50 € / kg



Plats uniques

Il est souhaitable de ramener votre plat ou pot à garnir (date limite de dépôt le 14.12.2024)

Baeckeffe de viande à l'alsacienne Bœuf, porc, agneau, pieds de porc	15,50 € par personne
Baeckeffe royal aux poissons	17,50 € par personne
Couscous royal aux poissons	19,50 € par personne
Prestige de la mer à la julienne de légumes et riz sauvage Dos de cabillaud, dos de maigre, sole, saumon, gambas grillées	24,50 € par personne
Choucroute royale de la mer	19,50 € par personne

Plats de poisson

Filet de Sole, farce fine d'écrevisses et girolles Riz aux amandes et petits légumes fondants Soufflé truffé aux deux carottes Émulsion au champagne, citron, yuzu et gingembre	18,90 €
Médallions de lotte et gambas en brochette Riz aux amandes et petits légumes fondants Soufflé truffé aux deux carottes Crème aux agrumes et au caramel façon beurre blanc	23,90 €

Plats de viande

Ballotines de suprême de pintade farcie aux marrons et foie gras Gratin dauphinois crémeux, soufflé aux petits légumes Jus au Gewurztraminer et petits délices des sous-bois sautés	19,90 €
Filet mignon de veau Gratin dauphinois crémeux, soufflé aux petits légumes Sauce vigneronne juste crémée montée au foie gras et chocolat amer	26,90 €
Pavé de filet de cerf Gratin dauphinois crémeux, soufflé aux petits légumes Réduction demi-glace façon vin chaud, orange et pain d'épices	28,90 €



Plateau de fromages affinés

Sélection affinée des meilleurs Maîtres Fromagers et Meilleurs Ouvriers de France

Plateau de fromages « Fin de repas de fêtes »
À partir de 4 personnes

**8,50 € par
personne**

Dessert

Gourmandise enchantée
Entremet génoise chocolat, duo de mousses au chocolat, insert pralin et meringue

6,50 €

*Envie de faire plaisir à vos hôtes ?
Pensez également à nos paniers garnis !*

Chutneys, gelées et confitures maison

Chutney de poires au gingembre, confit d'agrumes, confit d'oignon façon vin chaud, gelée maison aux épices d'hiver, gelée acidulée infusée aux fleurs d'hibiscus, grand choix de confitures maison à retrouver en magasin

**6,50 € le pot
de 100g**

Terrines en bocaux

Terrine de lièvre à l'Armagnac, terrine lorraine à la mirabelle, terrine campagnarde à la volaille, terrine alsacienne à la choucroute...

**6,50 €
le bocal de 100g**

**9,50 €
le bocal de 180g**



Buffet froid de fêtes

À partir de 6 personnes



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 farci

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

38,00 € par personne

À notre aimable clientèle :

En raison de l'instabilité des approvisionnements et des fluctuations tarifaires, nous sommes à l'heure actuelle dans l'incapacité de 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.



Afin d'assurer votre satisfaction, merci de passer vos commandes au plus tard le dimanche 15 décembre pour Noël, et au plus tard le 24 décembre pour Nouvel An.

Mise à disposition de matériel :

Dans la limite des stocks disponibles, nous pouvons mettre à votre disposition du matériel consigné :

- Plats : consigne de 15,00 € par plat
- Pots à baeckeoffe : 30,00 € par pot
- Plateaux à fromages : à partir de 10,00 € selon le type

Le matériel des fêtes de Noël est à restituer impérativement avant le samedi 28 décembre 2024, celui des fêtes du Nouvel An avant le samedi 18 janvier 2025. Passé ce délai, le matériel consigné non rendu vous sera facturé.

Horaires exceptionnels d'ouverture de nos magasins de Sarreguemines et de Saint Avold :

- Lundi 23 décembre : ouverture de 8h30 à 18h30
- Mardi 24 décembre : ouverture de 7h30 à 15h30
- Fermeture les mercredi 25 et jeudi 26 décembre
- Mardi 31 décembre : ouverture de 8h30 à 14h30

Ce tarif entre en vigueur à compter du 1^{er} décembre 2024.

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

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons plus d'annulation de commande à partir du vendredi 20 décembre.

Gourmaline Traiteur se réserve le droit de refuser une commande pour raison d'indisponibilité de produit.

Fermeture annuelle du mercredi 1^{er} au dimanche 12 janvier 2025 inclus.

Réouverture des magasins de Sarreguemines et Saint Avold le lundi 13 janvier 2025 à 8h30.

Toute l'équipe Gourmaline Traiteur vous présente ses meilleurs vœux 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.

