



Au marché de Villé Ou entre 8h et 16h Au laboratoire 4 route d'Elsenheim 67390 Marckolsheim

Ne pas jeter sur la voie publique Suivez-nous © traiteursitia ? Traiteur Sitia



TRAITEUR SITIA VOUS PROPOSE SES

## MENUS DE FÊTES





Décembre 2025

Traiteur Sitia 4 Route d'Elsenheim 67390 Marckolsheim

## SPECIAL

APÉRITIFS FROIDS		APÉRITIFS CHAUDS	
MILLE-FEUILLES DE COURGES ET ST JACQUES Citron vert et noisettes 6 pièces	11€	CROQUES FESTIFS Truffes, burrata et jambon serrano 6 pièces	11 €
OPÉRAS DE FOIE GRAS IGP SUD OUEST Pain d'épices et chutney de fruits de saison	12 €	MINI-BURGERS Betterave, homard et sauce cocktail fur 6 pièces	11 € mée
6 pièces FAUX PARIS-BREST Houmos de potimarron et crevettes marinées 6 pièces	11 €	TARTELETTES DE CANARD CONFIT Coing et crumble aux épices 6 pièces	
BLINIS TARTARE DE SAUMON FUMÉ Au yuzu et sarrasin soufflé	11 €	MINI-BOLS AU MONT D'OR Accompagnés de fruits secs 6 pièces	12€
6 pièces		MINI-PANIERS DE POMMES DE TER Cuisses de grenouilles et sauce au créi 6 pièces	
	SPÉCIA	ALITÉS	
FOIE GRAS DE CANARD IGP SUD OUEST Fait maison, ballotin de 250g	45 €	CAVIAR FRANÇAIS Neuvic Oscietre Signature, 30g	sur demande
SAUMON BOMLO FUMÉ PAR NOS SOINS Tranché à la main, plaquette de 200g	18 €	BLINIS DE SARRASIN 12 pièces	8 €
	ENTRÉES	FROIDES	



LES POISSONS	LES VIANDES	
NAGE DE ST JACQUES ET GAMBAS  Fondue de légumes d'hiver, ravioles de truffes, velouté de crustacé  DUO DE SANDRE ET SAUMON BOMLO  Sur tatin façon Schniederspätzle, émulsion au Crémant d'Alsace  25 €	SUPRÊME DE CHAPON  Farci aux potimarron et truffes, sauce suprême et éclats de châtaignes  TOURNEDOS DE JOUE DE BOEUF  Conflit façon royal, jus corsé au pinot noir, cignons glacés et champignons  MAGRET DE CANARD IGP SUD OUEST  Sauce aux épices et au miel, petite tartelette de champignons des bois	
TOURTES ET PÂTÉS	INFORMATIONS	
PÂTÉ EN CROÛTE  Recette traditionnelle  TOURTE RIEDOISE  Aux grenouilles et au riesling  SPANAKOPITAS  Épinard, têta et pignons de pins  26 € / kg  40 € / kg	Les commandes se font uniquement par téléphone ou mail.  03.88.58.28.09  06.50.99.24.12  contact@traiteursitia.com  Date limite des commandes : 17 décembre	

Noël se fête avec Sitia!