TRAITEUR SITIA

4 rue d'Elsenheim • 67390 Marckolsheim

Tél. : 03.88.58.28.09 / 06.50.99.24.12

contact@traiteursitia.com

www.traiteursitia.com

COMMANDES

Par téléphone, par e-mail ou au marché

DATE LIMITE DES COMMANDES

Pour Noël : vendredi 18 décembre 2026

Pour la Saint-Sylvestre : lundi 28 décembre 2026

RETRAIT DES COMMANDES DE NOËL

Jeudi 24 décembre 2026 • de 9 h à 14 h

Au laboratoire – 4 rue d'Elsenheim, Marckolsheim

ou au marché de Villé

RETROUVEZ-NOUS SUR LES MARCHÉS

Mardi : Sélestat - Mercredi : Villé

Jeudi : Châtenois - Vendredi : Geispolsheim ou Turckheim

Samedi : Sainte-Marie-aux-Mines, Sélestat et Colmar

Merci de votre confiance et joyeuses fêtes !

SPÉCIAL *Noël*

CARTE DES FÊTES

Noël & Saint-Sylvestre 2026

Des créations gourmandes à partager

LA CARTE DE NOËL

APÉRITIFS FROIDS

Tartelette de noix de Saint-Jacques, houmous de potimarron — 12 €
6 pièces

Sablé au foie gras, miroir fruits de la passion — 12 €
6 pièces

Panna cotta burrata et parmesan, jambon culatta — 12 €
6 pièces

Fischnacka au saumon fumé maison et bille de yuzu — 12 €
6 pièces

APÉRITIFS CHAUDS

Croques festifs – truffes, burrata et jambon serrano — 12 €
6 pièces

Mini-chic burgers – bœuf, foie gras, chutney — 12 €
6 pièces

Arancini tartuffo — 12 €
6 pièces

Tempuras de tartare de crevettes, gingembre et curcuma — 12 €

Mini-paniers de pommes de terre – Mont d'Or et magret fumé — 12 €
6 pièces

SPÉCIALITÉS

Foie gras de canard français — 45 €
Fait maison, ballotin de 250 g

Magret de canard fumé maison — 58 €/kg
Origine France

Saumon Bömlo fumé par nos soins — 20 €
Tranché à la main, plaquette de 200 g

ENTRÉES FROIDES

Pâté en croûte — 56 €/kg
Au canard et foie gras maison

Pressé aux deux saumons — 42 €/kg
Pommes et aneth

LES PLATS DE FÊTE

LES POISSONS

Nage de Saint-Jacques et gambas — 25 €
Fondue de légumes d'hiver, ravioles de truffes, velouté de crustacés

Filet de sandre, sauce au Pinot noir — 25 €
Griessplutta truffée, fondue de carottes et butternut

Facile à remettre en température : petite boîte en bois
à poser directement sur l'assiette.

LES VIANDES

Chapon farci aux morilles — 26 €
Sauce au vin jaune, kassknepfle, légumes d'hiver

Tournedos d'épaule de cerf — 25 €
Sauce grand veneur, kassknepfle, légumes d'hiver

Pièce de veau façon Wellington — 26 €
Sauce porto, kassknepfle, légumes d'hiver

TOURTES ET PÂTES

Pâté en croûte chaud — 26 €/kg
Recette traditionnelle

Tourte riedoise — 42 €/kg
Aux grenouilles et au riesling

Spanakopitas — 25 €/kg
Épinards, feta et pignons de pin

INFORMATIONS & COMMANDES

Commandes uniquement par téléphone ou par e-mail

03.88.58.28.09 • 06.50.99.24.12

contact@traiteursitia.com