

Epicerie Fine

• Confitures "Maisons :

- Confiture de Goyave à la Cassonade
- Confiture aux Fruits Rouges et Alma Mater
- Confiture Pêche Gingembre
- Confiture à l'Ananas et Curcuma

• Epices :

- Vanille Bourbon Tube de 3 Gousses Gourmandes
- Mélange 5 baies et Poivre de Séchuan "Maison"
- Massalé "Maison" (mélange d'épices traditionnel de la Réunion)
- Curry Bengali
- Chutney de Quetsche et Gingembre "Maison"
(pour accompagner foie gras et viande rouge)

• Divers :

- Purée de Piment "Maison"
- Cookies artisanales VEGAN (Chocolat, Sésame-Chocolat)
- Sablés au Curcuma "Maison"
- Limonade "Cot" de la Réunion
(citron, ananas)

Photo non contractuelle

Pensez aux
Coffrets Cadeaux



Nos Alcools*

• Nouveau !!! Rhum Pétillant Apollinaire (12.7°)

Véritable méthode Champenoise sur Rhum
idéal pour vos apéritifs... où en Cadeau

- L'Authentique (75cl et 37.5cl)
- L'Aromatisé "Aphrodisiaque" (75cl et 37.5cl)

• Mousseux du Domaine Ehrhart à Wettolsheim

- au Litchis (Apéritif...)
- au Poivre Long (Foie gras, Apéritif...)

• Punch "Maison" (avec où sans Alcool)

• Rhums Arrangés "Maison": -Format Baby's 12.5cl où 50cl

- Passion, Gingembre, Banane Flambée, Ananas Victoria, Epices et miel...

• Punchs "Isautier": - Ananas, Litchis, Mangue, "Des Iles"

• Rhums :

- Rhum Blanc "Isautier" (40° et 49°)

- Vieux Rhum (3ans d'âge)

• Divers : -Bière Bourbon (Dodo) 5°

- Bière Bourbon "Héritage" 5.8°



Photo non contractuelle

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Traiteur

la Case des Îles

Saveurs d' Ici et d' Ailleurs

Carte des Fêtes de Fin d'Année 2018



Fabiola et Franck

*vous Souhaitent de Joyeuses Fêtes
et une Bonne Année 2019*

Traiteur La Case des Îles

Parking Leclerc (coté station service)

79 route de Neuf-Brisach - 68000 Colmar

Tél. 03 89 24 57 38 - info@lacasedesiles.fr



www.facebook.com/LaCasedesIles
www.lacasedesiles.fr

*Les Plats "Faits Maison" sont élaborés sur place
à partir de produits bruts

Nos Apéritifs

Tartare d'Avocat Tropical et de Gambas min.12pcs	2,50€
Eclair Salé au Saumon Fumé min.12pcs	2,70€
Ti-Pâté Créole(pâte feuilleté, Viande de Porc) min.12pcs	1,80€

Acras de Morue	0,60€
Acras de Légumes	0,50€
Samoussas	0,60€
(Poulet, Boeuf, Thon où Fromage)	
Beignets de Gambas	1,10€
Pâté Créole le Kg	16,90€
(nature où à la viande)	
Bonbon piment	0,60€
min.20pcs	
Beignet d'Aubergine le Kg	19,90€
Mini-Boudin Créole le Kg	19,90€



*Les Plats "Faits Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nos Viandes (Viandes Françaises)

Aiguillette de Canard à l'Ananas Victoria	17,90€
Crumble de Patate Douce, Parmesan et Oignon	
Haricots Cocos Plats Glacées	
Pavé de Daim et son Jus Corsé (chasse locale)	18,90€
Ravioles Artisanales au Cèpes, Légumes Rôtis	
Carré de Veau, Sauce au Cognac	18,90€
Mousseline de Panais	
Fagot de Carottes	
Suprême de Poulet d'Alsace au Vin Jaune et Morilles	21,90€
Spaetzlé, Légumes Rôtis	

Nos Entrées

Foie Gras de Canard "Fermier" entier et sa	11,00€/100g
Compotée d'Ananas au Poivre de Séchuan	
Foie Gras de Canard "Fermier" entier à la	11,00€/100g
Vanille Bourbon et sa Gelée au Rhum	
Pressé de Jarret de Boeuf et Foie Gras	7,99€/100g
Tempura de Langoustine, Fondue de Poivrons	11,50€
Crumble de Noix de St-Jacques et Petits Légumes	11,40€
Assiette de Gravlax de Saumon(Ecosse) et sa Sauce	9,40€
Rosace de Gambas,Tartare de Mangue/Avocat	8,40€

Nos Plats Végétariens

Boulgour Parfumé au Curry	11,90€
Pavé de Patate Douce aux Epices	
Légumes du moment Rôtis au Miel	
Quinoa aux Oignons Rouges Confits	11,90€
Poêlée de Tofu à la Sauce Soja et Champignons Noirs	
Potatoes au Gingembre	

Nos Poissons

Filet de Bar "réduction aux agrumes"	17,90€
Fettucini à l'Encre de Seiche	
Poêlée de Légumes Verts	
Médaille de Lotte au Curry Bengali	19,90€
Riz Basmati Parfumé au Cardamome	
Légumes Glacés	

Nos Plats Créoles

Colombo d'Agneau et ses Légumes Grillés	13,90€
Riz Créole	
Rougail de Saucisse Fumé de la Réunion	8,90€
Lentilles Façon Créole	
Riz	
Gambas au Combava(citroné)	13,90€
Légumes au Gingembre	
Riz Zambrocale	

Menu Enfant

Médaille de Poulet Sauce aux Morilles	11,90€
Mousseline de Panais, Légumes	

Nos Desserts

Gâteau "Chemin de Fer" Crème au Beurre à la Vanille Bourbon (bûche façon Réunionnaise)	4,20€
Délice aux Marrons (mini-charlotte)	4,20€
Baba au Rhum "Isautier", Volute de Chantilly à la Vanille Bourbon, Crème Anglaise	4,20€
Dôme au Chocolat sur Palet Croustillant au Praliné	4,20€

Horaires d'ouvertures modifiés:

Les Dimanche 23 et 30/12: 10H00 à 18H00

Les Lundis 24 et 31/12: 10h00 à 16h00

Date Limite de Commande

Pour Noël : 21 Décembre

Pour Nouvel An : 28 Décembre