

Epicerie Fine

- Confitures "Maison": - Quetsches BIO et Epices Douces
 - Fruits Rouges et Alma Mater à la Cassonade BIO
 - Banane BIO-Mangue à la Cassonade BIO et Vanille Bourbon
 - Ananas-Passion à la Cassonade BIO et Vanille Bourbon
 - Litschis "Réunion" à la Vanille Bourbon

Pensez aux
Coffrets Cadeaux

- Tartinades BIO 100% Local : - Ketchup Betterave aux Graines de Moutarde "La Farandole" by Terra Alter Est
 - Carotte, Gingembre et Curry
 - Carotte et Cumin
 - Confiture Carotte et Badianne
 - Chutney à la Tomate Verte

- 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
- Divers :
 - Sablés BIO au Curcuma "Maison"
 - Purée de Piment "Maison"
 - Foie Gras de Canard Français Entier (verrine de 40g)
 - Achards de Citron BIO "Maison"

Nos Alcools

Photo non contractuelle



- Punch "Maison" (avec ou sans Alcool)
- Rhum Pétillant Appolinaire (12.7°alc) 37.5cl et 75cl
Véritable Méthode Champenoise à base de Rhum
 - L'Authentique
 - L'Aromatisé "Aphrodisiaque" (Epices et Gingembre)
- Rhums Arrangés "Maison" 50cl et 70cl
 - Passion, Banane Flambée, Ananas Victoria "Réunion", Longani, Miel Epices, Tamarin, Coco, Litschis "Réunion", Gingembre, Bibasse (nèfle du Japon)
- Rhums Arrangés Baby's 10cl:
- Rhums :
 - Rhum Blanc "Isautier" (40° et 49°)
- Divers : - Bière Bourbon "Dodo" (Héritage ou Traditionnelle)

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

Fabiola et Franck

vous Souhaitent de Joyeuses Fêtes
et une Bonne Année 2022

Traiteur La Case des Iles - Parking Leclerc (coté station service)
79 route de Neuf-Brisach - 68000 Colmar
Tél. 03 69 45 08 95 - info@lacasedesiles.fr



Traiteur

la Case des Iles

Carte des Fêtes de Fin d'Année
2021



Saveurs d'Ici et d'Ailleurs

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

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

Nos Apéritifs

Tartare aux Deux Saumons "Label Rouge" à la Vanille Bourbon - min.6pcs	2,95€		
Mousse de Foie Gras, Crumble de Pain d'Épices, Mangue Caramélisée - min.6pcs	2,95€		
Duo de Carotte et Patate Douce BIO au Curry (Végan) - min.6pcs	1,50€		
Ti-Pâté Créole (pâte feuilleté, viande de poulet, épices)	1,20€		
Acras de Morue *	0,65€	Bonbon Piment (Végan)	0,65€
Acras de Légumes BIO (Végan)	0,55€	(Pois du Cap, Épices) - min.20pcs	
Samoussas	0,65€	Mini-Boudin Créole (sans gluten) le Kg	20,90€
(Poulet*, Boeuf*, Thon* ou Fromage)		"Maison Robert"	
Beignets de Gambas *	1,30€	Nems au Porc	1,20€
		Pâté Créole à la Viande (env.380g) le kg	19,90€
* sans oeufs, sans lactose		Pâté Créole Nature (env.300g) le kg	17,90€

Autres Plats Créoles, nous consulter...

Nos Entrées

Foie Gras de Canard Fermier entier	11,00€/100g
Foie Gras de Canard Fermier entier à la Vanille Bourbon	11,00€/100g
Feuilleté au Saumon "Label Rouge" Comptée de Poireau BIO et Morilles	10,90€
Cocktail de Gambas aux Agrumes BIO et Grenade Fruits	9,60€
Terrine de Chevreuil Tranché	4,60€/100g
Terrine de Chevreuil (verrine de 180g)	8,90€
Chutney à la Mangue et Gingembre. (pot de 100g)	5,90€

Menu Enfant

Médaille de Poulet Sauce aux Morilles	11,90€
Spaetzlés « Maison », Légumes BIO	

Nos Poissons

Filet de Turbo Sauvage Croustillant (Amande, Noisette)	24,90€
Sauce Légère aux Agrumes BIO, Pâtes Artisanales au Safran	
Tatare de Légumes BIO	
Cassolette de La Mer	24,90€
(Saumon "Label Rouge", Cabillaud, Colin, Gambas Entière)	
Pâtes Artisanales (gigli), Poêlée de Légumes BIO	
Crevettes Tropicales, Sauce Fine au Kaffir (combava)	19,90€
Riz Interdit, Patchoi Glacé au Gingembre	

Nos Viandes

(Viandes Françaises)

Grenadin de Veau Sauce aux Morilles	24,90€
Ravioles Artis. au Foie Gras, Poêlée de Légumes BIO d'Antan	
Sauté de Chevreuil (Alsace) au Cognac et Champignons Frais	21,90€
Spaetzlés "Maison", Poêlée de Légumes BIO Rôtis	
Filet de Canette à l'Ananas Victoria	19,90€
Crumble de Courge BIO, Légumes d'Antan BIO Rôtis	

Nos Plats Végan

Déllice de Légumes Fondants BIO au Curry Bengali	12,90€
Riz Basmati	
Fricassée de Tofu et de Légumes BIO aux Épices	12,90€
Nouilles Chinoises (sans œufs)	

Nos Desserts

Gâteau Chemin de Fer (Biscuit Roulé, Crème au Beurre vanillé sans Oeufs, Enrobage Cassonade et Noix de Coco)	4,40€
Bavarois à la Goyave (Coeur Passion à la Vanille Bourbon, Génoise Nature, Gouttes de Meringue)	4,40€
Douceur Exotique (Mousse Coco, Comptée Ananas, Yusu et Cardamome, Dacquoise Coco au Citron Vert)	4,40€



Réservation au **03 69 45 08 95**

Horaires d'ouvertures modifiés:

Vendredi 24/12 et 31/12: 10h00 à 16h00



Date Limite de Commande - Noël : 21 Décembre
Nouvel An : 28 Décembre

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