

Epicèrie 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" BIO à la Vanille Bourbon

*Pensez à la
Carte Cadeaux
à Offrir*

- Tartinades BIO 100% Local : - Ketchup Betterave aux Graines de Moutarde
"La Farandole" - Carotte, Gingembre et Curry
by Terra Alter Est - Carotte et Cumin

- Pâte à Tartiner: - Confiture Carotte et Badianne
- Houmous de Pois Chiche
- Pois Chiche BIO Chocolat
- Lentilles BIO

• 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"
- Achards de Citron BIO "Maison"

Nos Alcools *

Photo non contractuelle

- Punch "Maison" au litre (avec ou sans Alcool)
(Mangue, Ananas, Rhum, Vanille...)
- 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: • Divers : - Bière Bourbon "Dodo"
(Héritage ou Traditionnelle)
- Rhums :
- Rhum Blanc "Isautier" (40° et 49°)



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

*Fabiola, Franck et Jil
vous Souhaitent de Joyeuses Fêtes
et une Bonne Année 2023*

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
2022



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 de Dorade Royale à la Mangue et Gingembre Confit - min.6pcs	2,95€
Panna Cotta à la Bisque de Homard et sa Gambas Rôtie - min.6pcs	2,95€
Mousse de Carotte et de Patate Douce BIO au Curry Madras(Végan) - min.6pcs	1,60€
Ti-Pâté Feuilleté au Poulet, Combava (pâte feuilleté, viande de poulet, épices)	1,30€
Fromage de Tête Créole (Epicé) "Maison Robert"	3,99€/100g
Acras de Morue *	0,70€
Acras de Légumes BIO (Végan)	0,65€
Samoussas (Poulet*, Boeuf*, Thon* ou Fromage)	0,70€
Beignets de Gambas Panko*	1,30€
Bonbon Piment (Végan)	0,70€
Mini-Boudin Créole(sans gluten) le Kg	22,90€
Pâté Créole à la Viande(env.380g) le kg	20,90€
Pâté Créole Nature(env.300g) le kg	20,90€

* sans oeufs, sans lactose

Nos Entrées

Foie Gras de Canard "Français" entier	14,00€/100g
Foie Gras de Canard "Français" entier à la Vanille Bourbon	14,00€/100g
Cocktail de Gambas à la Pomme Granny Sauce au Curcuma	9,90€
Crumble de Noix de St-Jacques, Tartare de Légumes BIO	12,90€
Compotée d'Ananas au Poivre de Séchuan. (pot de 100g)	5,90€

Plats Créoles, nous consulter...

Menu Enfant

Suprême de Poulet Sauce aux Champignons Frais	12,90€
Spaetzlés « Maison », Légumes BIO Glacés	

Nos Poissons

Dos de Lieu en Croûte(amande, noisette)	24,90€
Sauce Fine aux Agrumes BIO, Tartare de Céleri BIO au Safran d'Alsace	
Pâtes Artisanales aux Parfums de Champignons (Laurent Parmentier créateur de pâtes)	
Pavé d'Ombrine au Curry Bengali et Crème de Coco	24,90€
Mirepoix de Légumes BIO, Riz Gourmet	

Nos Viandes *Label Rouge

Suprême de Poulet* D'Alsace aux Morilles et Vin Jaune	24,90€
Spaetzlés "Maison", Légumes d'Antan BIO Rôtis	
Filet de Boeuf "Simmental" Jus Corsé au Massalé	26,90€
Crumble de Courges et de Patates Douces BIO, Lég. d'Antan BIO Rôtis	
Sauté de Chapon* d'Alsace Sauce Suprême, Légumes BIO Rôtis	24,90€
Pâtes Artisanales à la Chataigne (Laurent Parmentier créateur de pâtes)	

Nos Plats Végan

Tajine de Légumes BIO aux Fruits Confits	13,90€
Boullgour BIO	
Tofu Pané, Légumes BIO Caramélisés	13,90€
Nouilles Végétariennes(sans oeufs)	

Nos Desserts

Chemin de Fer revisité (Bûchette à la Crème au Beurre vanillé sans Oeufs, Enrobage Cassonade BIO et Noix de Coco)	4,40€
Délice de La Case (Mousse Cheese Cake au Combava, Compotée d'Ananas Biscuit Coco aux zestes de Combava, Crème Vanillé)	4,40€
Parfait aux Marrons et Poire BIO Caramélisée (sans Lactose ni Gluten)	4,40€
Tiramisu à la Mandarine Impériale (Végan)	4,40€

Réservation au 03 69 45 08 95

Horaires d'ouvertures:
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

