

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" 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: - Pois Chiche BIO Chocolat
- Lentilles BIO

• Epices :

- Vanille Bourbon - Tube de 3 Gousses Gourmandes
- Mélange 5 baies et Poivre de Séchuan "Maison"
- Massalé "Maison" 100g
(mélange d'épices traditionnel de la Réunion)
- Epices Saravane: Curry Bengali, Curry Madras, Garam Massala, Colombo, Curcuma

• Divers :

- Sablés BIO au Curcuma "Maison"
- Purée de Piment "Maison"
- Achards de Citron BIO "Maison"

Nos Alcools*

Photo non contractuelle



- Vin BIO Domaine Sibille : Blanc Viognier (Pays d'Oc)
Rouge Marsellan (Pays d'Oc), Rosé Terres de Grès (minervois)
- 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 : - Limonade Cot (réunion)
- Rhum Blanc "Isautier" (40° et 49°)

*Fabiola, Franck et Jil
vous Souhaitent de Joyeuses Fêtes
et une Bonne Année 2024*

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

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

Traiteur

la Case des Iles

Carte des Fêtes de Fin d'Année
2023



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

Verrines :

Féroce d'Avocat au Thon - min.6pcs	2,95€
Panna Cotta au Foie Gras, Oignon Confit, Crumble de Pain d'Epices - min.6pcs	2,95€
Mousse de Carotte BIO au Gingembre, Granola Salé "Maison" (Végan) - min.6pcs	1,70€
Crèmeux de Petit Pois à la Coriandre (Végan) - min.6pcs	1,70€

Spécialités Créoles "Amuses Bouches" :

Acras de Morue*	0.70€	Acras de Légumes BIO (Végan)	0.65€
Samoussas	0.70€	Samoussas aux Légumes(Végan)	0.70€
(Poulet*, Boeuf*, Thon* ou Fromage)			
Petit Pâté Feuilleté au Poulet et Combava	1.50€	Beignets de Gambas Panko*	1.70€
(pâte feuilleté, viande de poulet, épices)		Bonbon Piment (Végan)	0.70€
* sans oeufs, sans lactose		(Pois du Cap, Epices)	

Spécialités Créoles au Kg : (*fait maison)

Mini-Boudin Créole(sans gluten) "Maison Robert"	24.90€	Pâté Créole* à la Viande(env.380g) (poulet, combava)	22.90€
Fromage de Tête Créole "Maison Robert" (avec ou sans piment)	39.90€	Pâté Créole* Nature(env.300g)	20.90€
		Pâté Créole* à la Confiture(env.380g)	21.90€

Nos Entrées

*Quantité Limité

*Foie Gras de Canard "Français" entier	14,50€/100g
*Foie Gras de Canard "Français" entier à la Vanille Bourbon	14,50€/100g
Chutney Mangue au Poivre Timut (le pot de 100g)	5,90€
Cocktail de Gambas et de Homard Sauce Cajun	12,90€
Tartare d'Ananas et d'Avocat	
Saumon Gravlax "Maison", Salade Gourmande, Crème Citronée	12,90€

Nos Entrées Chaudes :

Cassolette de Noix de St-Jacques aux Légumes Bio d'Hiver	14,90€
Feuilleté au Boudin Créole "Pimenté"	5,90€
Feuilleté au Boudin et Pommes BIO Rôties	5,90€

Plats Créoles, nous consulter...

Menu Enfant

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

Nos Poissons

Médaille de Lotte Sauce au Yusu, Suprême d'Orange Sanguine Mirepoix de Légumes BIO Pâtes Artisanales (Laurent Parmentier créateur de pâtes)	24,90€
Pavé de Maigre Cuisson à l'Unilatéral, Sauce aux Baie Roses Risotto de Riz Noir, Fondue de Poireau BIO	24,90€
Grosse Gambas Crème de Coco au Safran d'Alsace et Gingembre BIO Riz Basmati, Légumes BIO Glacés	23,90€

Nos Viandes

Magret de Canard* Sauce Marchand de Vin, Poire BIO Ravioles Artisanales à la Courge Rôtie(Laurent Parmentier créateur de pâtes) Tombée d'Epinard, Granola Salé "Maison"	21,90€
Médaille de Veau* Cuisson Basse T° et son Jus aux Morilles Spaetzls au Beurre, Légumes BIO Glacés	24,90€
Chapon* d'Alsace Sauce Forestière et Marron Spaetzls au Beurre, Légumes BIO Glacés	23,90€

*Viandes Françaises

Nos Plats Végan

Curry de Légumes BIO à la Crème de Coco et aux Fruits Confits Mélange de Céréales BIO	13,90€
Tofu Caramélisé aux Graines de Sésame, Légumes BIO Croquants Nouilles Fines(sans oeufs)	13,90€

Nos Desserts

Chemin de Fer Revisité (Bûchette à la Crème au Beurre à la Vanille Bourbon, Génoise, Noix de Coco, Crème Vanillé)	4,40€
Délice de La Case (Dôme à la Goyave, Compotée d'Ananas au Yusu, Biscuit Moelleux à la Coco et Combava)	4,40€
Parfait aux Marrons (sans Lactose) (Dacquoise au Chocolat Noir, Mousse Marron, Marron Glacé, Crème Vanillé)	4,40€

Réservation au 03 69 45 08 95

Horaires d'ouvertures: 24/12 et 31/12: 10h00 à 14h00

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

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