

## *Epicerie Fine* *Nos "Fait Maison"*

- Nos Confitures "Maison": Banane BIO, Passion/Ananas, Saveurs de Noël, Papaye Gingembre...
- Divers : - Sablés BIO au Curcuma  
- Purée de Piment Cabri  
- Achards de Citron BIO (condiment)  
- Mélange de Poivres 5 Baies  
- Massalé (mélange d'Epices traditionnel de la Réunion)
- Rhums Arrangés 10cl, 50cl et 70cl\*  
Nouveautés : - L'Alsacien (Quetsches d'Alsace, Gingembre)  
- i Pouak (Piment Oiseau, Combava)  
- By Jil (Poire Bio d'Alsace, Poivre Malabar)  
Egalement : Passion, Banane Flambée, Ananas Victoria "Réunion", Coco, Gingembre, Bibasse (nèfle du Japon)...
- Punch au litre (avec ou sans Alcool)\*  
(Mangue, Ananas, Rhum, Vanille...)

*Nos Paniers Garnis  
à partir de 20€*

*Nos Bons Cadeaux:  
20, 30 ou 50€*

- Vin BIO Domaine Sibille \* : Rouge Marsellan (Pays d'Oc)  
Blanc Viognier (Pays d'Oc)  
Rosé Terres de Grès (Minervois)
- Vacqueyras BIO\*
- Rhum Blanc "Isautier" en 1 litre (40° et 49°)
- Tartinades BIO 100% Local : - Ketchup Betterave aux Graines de Moutarde  
"La Farandole" - Carotte, Gingembre et Curry  
by Terra Alter Est - Carotte et Cumin  
- Confiture Carotte et Badianne  
- Houmous de Pois Chiche
- Pâte à Tartiner: - Pois Chiche BIO Chocolat  
- Lentilles BIO
- Epices "Saravane": Curry Bengali, Curry Madras, Garam Massala, Curcuma...

*Fabiola, Franck et Jil  
vous Souhaitent de Joyeuses Fêtes  
et une Bonne Année 2025*

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

Depuis 2007

Traiteur

*la Case des Iles*

Carte des Fêtes de Fin d'Année  
2024



*Saveurs d' Ici et d' Ailleurs*

 [www.facebook.com/LaCasedesIles](https://www.facebook.com/LaCasedesIles)  
[www.lacasedesiles.fr](http://www.lacasedesiles.fr)

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

## Nos Apéritifs

### Verrines :

- Crème d'Avocat\* au Citron Vert, Effiloché de Saumon Fumé "Islande",  
Perles de Fruits de la Passion - min.6pcs 2,95€
- Délice de Carottes BIO Rôties au Curry, Granola Bio "Maison" (Végan)- min.6pcs 1,70€
- Mousse de Petit Pois au Piment d'Espelette, Germe de Poireau (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€  
(Pois du Cap, Epices)
- \* sans oeufs, sans lactose

### Spécialités Créoles au Kg : "fait maison"

- Sarcive de Poulet le Kg 24.90€ Pâté Créole à la Viande(env.380g) 22.90€  
(cuisse sans os, miel, soja, cinq épices) (poulet, combava)
- Jambon de Noël (env.1,8kg-sans os) le Kg 44.90€ Pâté Créole Nature(env.300g) 20.90€  
(Miel, Epices, jus d'Orange) (6 à 8 pers.) Pâté Créole à la Confiture(env.380g) 21.90€

## Nos Entrées

\*Quantité Limité

- \*Foie Gras de Canard "Français" entier 15,50€/100g
- \*Foie Gras de Canard "Français" entier à la Vanille Bourbon 15,50€/100g  
-Accompagnent FG: -Chutney Mangue au Poivre Timut(le pot de 100g) 5,90€  
-Compotée d'Ananas au Poivre de Séchuan(le pot de 100g)
- Carpaccio d'Espadon Mariné "maison", vinaigrette au Gingembre,  
Perles de Fruits de la Passion 12,90€
- Tartare de Christophine Sauce au Fromage Blanc et Curcuma,  
Brochette de Gambas Rôties 9,90€
- Nos Entrées Chaudes :**
- Nage de St-Jacques au Safran d'Alsace et Petits Légumes BIO 14,90€
- Croustillant de Poireau BIO et de Girolles (Végan) 9,90€
- Velouté de Terre et Mer au Potimarron 11,40€  
(Noix de St-Jacques Rôties, Eclats de Jambon Cru d'Alsace et de Morilles)

## Plats Créoles, nous consulter...

## Menu Enfant

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

Réservation au 03 69 45 08 95

Horaires d'ouvertures: 24/12 et 31/12: 10h00 à 16h00

## Nos Poissons

- Médaille de Lotte Sauce au Yusu, Suprême d'Orange 24,90€  
Mirepoix de Légumes BIO
- Pâtes Artisanales (Laurent Parmentier créateur de pâtes)
- Filet de Perroquet Sauce Fine à la Feuille de Kaffir (Quantité Limité) 21,90€  
Riz Basmati, Patchoi au Gingembre
- Filet de Bar au Four Sauce Crustacé 21,90€  
Riz Basmati, Fondue de Poireau BIO

## Nos Viandes

\*Viandes Françaises

- Magret de Canard\* Cuisson basse T°, 21,90€  
Sauce Marchand de Vin aux Airelles
- Crumble de Courge et de Patates Douces BIO  
Légumes d'Antan Rôties
- Filet de Boeuf\* en Croûte d'Amande et de Noisette Torrifiées, 24,90€  
Jus Corsé au Tamarin  
Spaetzlés "Maison", Légumes BIO Rôties
- Sauté de Chapon\* d'Alsace aux Morilles et Vin Jaune 24,90€  
Spaetzlés "Maison", Légumes BIO Rôties

## Nos Plats Végétarien et Végan

- Tajine de Légumes BIO et Fruits Confits(Végan) 13,90€  
Semoule Complète BIO
- Gnocchi de Potimarron BIO "Maison" Crème Végétale au Curry 13,90€  
Légumes BIO Glacés, Parmesan (Végétarien)

## Nos Desserts

- Chemin de Fer Revisité (Bûchette à la Crème au Beurre Vanillé,  
Compotée de Mangue au Citron Vert, Noix de Coco) 4,40€
- Délice de La Case (Mousse Banane BIO, Coeur Coulant au Chocolat au Lait,  
Banane Rôtie, Génoise au Chocolat et Epices Douces) 4,40€
- Tiramisu au Tofu Soyeux et Mandarine (Végan) 4,40€  
(Crème Végétale, Vanille Bourbon, Spéculoos, Fruits)

Date Limite de Commande - Noël : 19 Décembre  
Nouvel An : 26 Décembre

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