

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

\* sans oeufs, sans lactose

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

Sarcive de Poulet le Kg (cuisse sans os, miel, soja, cinq épices)	24.90€	Pâté Créole à la Viande(env.380g) (poulet, combava)	22.90€
Jambon de Noël (env.1,8kg-sans os) le Kg (Miel, Epices, jus d'Orange) (6 à 8 pers.)	44.90€	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	15,50€/100g
*Foie Gras de Canard "Français" entier à la Vanille Bourbon -Accompagnent FG: -Chutney Mangue au Poivre Timut(le pot de 100g) -Compotée d'Ananas au Poivre de Séchuan(le pot de 100g)	15,50€/100g 5,90€
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€
<b>Nos Entrées Chaudes :</b>	
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 (Noix de St-Jacques Rôties, Eclats de Jambon Cru d'Alsace et de Morilles)	11,40€

## Plats Créoles, nous consulter...

## Menu Enfant

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

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

## Nos Viandes

\*Viandes Françaises

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

## Nos Plats Végétarien et Végan

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

## 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) (Crème Végétale, Vanille Bourbon, Spéculoos, Fruits)	4,40€

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

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