

## LES PLATS CHAUDS

### Poissons

FILET DE SANDRE forestier  
Sauce matelote 14.20€/pers

DOS DE CABILLAUD et lard bohémien  
Sauce cèpes 13.80€/pers

### Viandes

FRICASSE DE CHAPON sauce au vin jaune 13.80€/pers

PAVE DE CERF, SAUCE CHAMPIGNONS, AIRELLES 13.80€/pers

SUPRÊME PINTADEAU farci à l'ancienne, jus corsé 13.80€/pers

*Toutes nos viandes sont cuisinées en cuisson basse température*

**Tous les plats chauds sont accompagnés de spatzles  
au fromage blanc MAISON**

## LES PRODUITS « prêt à cuire »

PAPILLOTE DE BAR  
Légumes oubliés, sauce aux épices de Noël 8.00€/pc

PAPILLOTE DE LOTTE  
Julienne de légumes curry, coquillages et jus 9.00€/pc

TRUITE ouverte sur le dos (de chez Guidat)  
Farcie julienne de légumes + sauce à part 7.50€/pc

BAECKEOFFE DE LA MER (pour 2-4-6... pers) **MI CUIT**  
Lotte, omble, cabillaud, noix de pétoncles, crevettes 16.50€/pers

## NOS TRADITIONNELS FEUILLETÉS

SAUMON aux petits légumes 34.00€/Kg

CABILLAUD aux petits légumes 34.00€/Kg

## **LES SAUCES TOUTES PRÊTES pour accompagner vos plats**

### OSEILLE - MATELOTE - CHAMPAGNE

Petit pot (pour 2 personnes) 3.00€

Grand pot (pour 4 personnes) 6.00€

Extra pot (pour 8 personnes) 12.00€

# CHEZ WENDLING



Restaurant – Traiteur

5 place Charles de Gaulle  
67220 Villé

## Notre carte traiteur Pour les fêtes

### Fin des commandes

Pour Noël : le 20 décembre à 12h00

Pour Nouvel An : le 28 décembre à 12h00

### Le retrait des commandes

Le 24 décembre de 13h00 à 18h00

Le 25 décembre de 10h00 à 11h30

Le 31 décembre de 13h00 à 17h00

Toute notre équipe vous souhaite  
**De bonnes fêtes gourmandes**  
**Et une succulente Année 2022 !!**

Pour passer commande uniquement au 03.88.57.26.36

## LES APÉRITIFS

Les tapas de la mer à partager (pour 4/6 personnes) 16.00€  
Crevettes roses, rillette de thon, harengs crème, anchois, perles marines  
et sauce rouille

Le plateau apéritif 16.00€  
2x Verrines tartare de noix de st jacques, pommes vertes, anis  
2x Verrines magret de canard, gelée de potiron  
4 Minis nems crevette et fromage blanc  
2x toasts foie gras, chutney poire caramélisées

Les briochettes aux moules et beurre d'escargot (par 6) 10.20€

## LE COIN DE L'ÉCAILLER

Huîtres n°3 Marennes d'Oléron, Fine de claire la DZ 18.80€  
La douzaine d'huîtres décollées sur un plateau 22.80€

### LE PLATEAU DÉCOUVERTE POUR 2 PERSONNES

6 bulots-12 crevettes roses – 6 praires- bouquet de crevettes grises  
8 huîtres n°3 - 6 langoustines – citrons... 40€/2 pers

### LE PLATEAU A COMPOSER SOI MÊME

Huîtres Marennes d'Oléron n°3 – Amandes – bulots – praires – crevettes  
Homard – langoustines Les prix seront fixés selon le cours

Tous nos plateaux de fruits de mer sont servis avec 2 mayonnaises.

Les plateaux de fruits de mer sont uniquement proposés le 24/12.

## LES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

- ♥ SAUMON FUME BÖMLO en tranche 70.00€/Kg
- ♥ SAUMON GRAVELAX en tranche 75.00€/Kg  
+ La sauce (miel, moutarde, aneth)

### FOIE GRAS

Plat de foie gras, chutney de fruits, brioche maison (1 tranche) 13.00€/pers  
Prix au kilo 115.00€/Kg

Nous pensons à la planète , pensez à vos sac Cabas

## LES ENTRÉES FROIDES

ASSORTIMENT DE POISSONS FRAIS 13.00€/pers  
Filet de cabillaud et saumon poché, terrine de poisson maison, crevettes...

ASSORTIMENT DE POISSONS FUMES 13.00€/pers  
Filet de truite fumé, saumon fumé Maison, maquereaux aux poivres...

CARPACCIO DE SAUMON, huile d'olive, citron, aneth  
Et tapenade d'olives noires 10.50€/pers

SAUMON FUME MAISON **ou** SAUMON GRAVELAX  
Câpres, échalotes, rouleau de beurre 10.50€/pers

**Nos plats se mettent sur table et sont prêts à être dégustés !!!**

**Vous pouvez mixer les assortiments. Consultez nous pour les quantités.  
Ils sont accompagnés de mayonnaise maison.**

CARPACCIO DE NOIX DE ST JACQUES 13.50€/pers  
Chou-fleur, baies roses, vinaigrette à la clémentine

TRUITE FUME 11.80€/pers  
Blinis maison, pickles et mousse de raifort

## LES ENTRÉES CHAUDES

CASSOLETTE DE QUEUES DE CREVETTES \* 8.50€/pc  
Poêlée automnale, sauce saveur truffe, chips de panais

COQUILLE ST JACQUES À LA NORMANDE 6.50€/pc

CASSOLETTE DE MOULES DE BOUCHOT \* 7.80€/pc  
Écrasé de PDT, poireaux et ails confits, crumble de persil

NOIX DE ST JACQUES (juste saisies)  
Mousseline de butternut, châtaignes et noisettes (à réchauffer) 13.50€/pers  
Salsifis

SOUPE DE MOULES 10€/litre  
SOUPE DE POISSON 12€/litre

Avec la garniture et le poisson à cuire + 5€ par personne

**\*Consignes de 2€ pour les cassolettes**