

## LES PLATS CHAUDS

### Poissons

PAVE DE LIEU JAUNE Breton <i>Sauce poulette au curry</i>	14.50€/pers
FILET DE SANDRE forestier <i>Sauce matelote</i>	14.00€/pers
PAVE D'OMBLE CHEVALIER rose <i>Rôti coté peau, sauce orange romarin</i>	13.80€/pers
DOS DE CABILLAUD crumble aux herbes <i>Sauce beurre blanc</i>	13.50€/pers

### Viandes

FRICASSE DE CHAPON sauce au vin jaune	12.50€/pers
CIVET DE BICHE (non mariné) aux senteurs forestières	12.00€/pers
QUASI DE VEAU en croûte d'herbes Min. 2 pers	28.00€/2pers
CUISSE DE CANARD farcie aux fruits de berawecka	12.50€/pers

*Tous les plats sont accompagnés de sauce maison  
et de spatzles au fromage blanc maison.*

*Tous les plats poissons sont servis avec une crevette entière,  
Citron et fleurons.*

## NOS TRADITIONNELS FEUILLETÉS

SAUMON aux petits légumes	32.00€/Kg
CABILLAUD aux petits légumes	32.00€/Kg

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

#### **OSEILLE - MATELOTE - CHAMPAGNE - CÈPES**

Petit pot (pour 2 personnes)	2.50€
Grand pot (pour 4 personnes)	5.00€
Extra pot (pour 8 personnes)	10.00€

### CONSEIL DU CHEF

Pour réchauffer nos plats cuisinés, gardez la protection aluminium  
Et placer le plat au four préalablement chauffé  
À 140°, thermostat 6/7 pendant 40 minutes.

# CHEZ WENDLING

Restaurant – Traiteur

5 place charles de gaulle  
67220 Villé

## Notre carte traiteur pour les fêtes

*Les plats proposés sont entièrement  
Élaborés par nos soins*

### 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 14h00 à 18h00  
Le 25 décembre de 10h00 à 11h30  
Le 31 décembre de 14h00 à 17h00

Toute notre équipe vous souhaite  
**De bonne fêtes gourmandes**  
**Et une succulente Année 2020 !!**

*Pour passer commande : 03.88.57.26.36*

## LES APÉRITIFS

Les tapas de la mer à partager (pour 4/6 personnes) 16.00€  
(Crevettes décortiquées, rillette de saumon, harengs, anchois ...)

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

### LES VERRINES

- ♥ Magret de canard fumé sur poêle de mangue ananas
- ♥ Carpaccio de saumon cru exotique
- ♥ Tartare de noix de st-jacques, pomme, céleris, anis 2.00€/pc

### LES TOASTS

- ♥ Saumon fumé et crème fouettée
- ♥ Foie gras de canard et chutney 2.50€/pc

## LE COIN DE L'ÉCAILLER

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

### LE PLATEAU DÉCOUVERTE POUR 2 PERSONNES

6 bulots-12 crevettes roses – 6 praires- bouquet de crevettes grises  
8 huîtres n°3 - 4 langoustines – citrons... 40€/2 pers

### LE PLATEAU A COMPOSER SOI MÊME

Huîtres Marennes d'Oléron n°3 – Amandes – bulots – praires – crevettes  
tourteau – 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 REMI

- ♥ **SAUMON FUME** 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 d'hiver (1tr. ~60gr) 12.00€/pers  
Prix au kilo 110.00€/Kg

### **TERRINE « MAISON »**

Sandre aux champignons 35.00€/Kg

## LES ENTRÉES FROIDES

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

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

SAUMON CRUS MARINE huile d'olive, citron, aneth  
Et tapenade d'olives noires 9.50€/pers

PLAT DE SAUMON FUME MAISON **ou** GRAVELAX  
Câpres, échalotes, rouleau de beurre 10.00€/pers

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

Tous nos plats sont garnis de crevettes entières, citron, fruits frais...  
Ils sont aussi accompagnés de mayonnaise.

## LES ENTRÉES CHAUDES

CASSOLETTE DE SAUMON 8.50€/pc  
Poêlé de légumes et champignons, sauce aux cèpes

COQUILLE ST JACQUES À LA NORMANDE 6.50€/pc

CASSOLETTE DE LANGOUSTINES 8.80€/pc  
Écrasé de patate douce, crumble au curry

MINI TOURTE  
Escargots, champignons à la crème (sauce vin blanc à part) 6.80€/pc

## LES POISSONS CRUS

Saumon Bömlo 28.00€/Kg  
Cabillaud 30.00€/Kg

