JAMM TRAITEUR 1 Quai de la Fecht 68230 TURCKHEIM

contact@jammtraiteur.fr Tél. : 0389301105 - 0670628212

Les Entrées

Entrées froides

Foie gras de canard parfumé au gewurztraminer gelée et chutney de figue (compter environ 75gr par pers.)	16€ les 100gr
Saumon fumé de notre fumoir	7,50€ les 100gr
Panna Cotta d'avocat et cocktail de groses crevettes à l'ananas	13,00€
Terrine de lièvre à la royale, salade Waldorf	13,00€

Entrées chaudes

Escargots traditionnels au beurre à l'ail et au persil	6,50€ les 6 / et la douzaine	13,00€
Nage de queues de gambas Black Tiger au lait de coco et parfums Thaï, dimsum de petits légumes aux cacahuètes		16,00€
Coquille de noix de St. Jacques garnie, au four		16,00€
Velouté de châtaignes et ravioles de foie gras aux truffes		15,00€

Les plats

En pâte feuilletée (4, 6 ou 8 personnes)

Pâté chaud vigneron	23,00€ le Kg
Jambon à l'os (tranché) en croûte de pain	23,00€ le Kg
Feuilleté de saumon et mousseline de poissons au chou vert	32,00€ le Kg

Les plats de poisson

Filet de sandre, queues et coulis d'écrevisses, risotto de petit épeautre	22,00€
Panaché de trois poissons, sauce au riesling, riz sauvage et julienne de légumes	23,00€
Blanquette de joues de lotte aux champignons de Paris rosés et petits légumes, Nouilles fines au beurre	23,00€

Les plats de viande

Civet de biche, spaëtzlé, choux rouge et surriruewa	20,00€
Toumedos de filet mignon de veau en croute façon Wellington, gratin dauphinois, légumes de saison	23,00€
L'Oie de Noël désossée, farcie aux châtaignes, puis rôtie, sauce au vin rouge aux parfums de vin chaud, strudel de chou rouge aux pommes et aux marrons, spaëtzlé	22,00€
Suprême de chapon rôti et fourré aux champignons, sauce crémeuse aux chanterelles d'automne, spaëtzlé et légumes de saison	21,00€

Nous vous proposons également des verrines de foie gras à offrir, épicerie fine et vins,

A l'heure de l'apéro ...

Plateau de feuilletés : 4 à 6 personnes (24 pièces) 23,00 €
Tarte flambée, knack feuilleté, pizza, fleischnacka, croissant jambon, friand.

Plateau de verrines : 4 à 6 personnes (18 verrines) 34,00 €
Pana cota de foie gras, tartare de saumon cru mariné à l'aneth, rillette de truite fumée, consommé de pot au feu en gelée, houmous de pois chiche

Pain surprise garni (30 à 35 sandwichs) : 36,00 €

MENU DE NOËL - 24 et 25 décembre - 41,00 €

Foie gras de canard parfumé au gewurztraminer, gelée au gewurztraminer et chutney de figues
Ou
Blanquette de joues de lottes, boutons de champignons de Paris et petits légumes

L'Oie de Noël désossée, farcie aux châtaignes, puis rôtie, sauce au vin rouge aux parfums de vin chaud, strudel de chou rouge aux pommes et aux marrons, spaëtzlé

Mini bûche de Noël choco praliné noisettes et pistache

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE - 31 décembre - 43,00 €

Médaillon de saumon Bellevue en chaud-froid, mayonnaise légère au citron vert et caviar
Ou
Pâté en croute façon Oreiller de la Belle Aurore aux trois volailles et foie gras

Vol au Vent de Sot l'y Laisse aux morilles, nouilles fraîches et légumes racine

Nougat glacé au miel du Fechtwald et agrumes confits, coulis d'agrumes

PENSEZ A PASSER VOS COMMANDES

Par mail : contact@jammtraiteur.fr ou par téléphone : 06.70.62.82.12 et 03.89.30.11.05
Pour les fêtes de Noël : Au plus tard le 17 décembre 2025 18h
Pour la St. Sylvestre : Au plus tard le 26 décembre 2025 12h