



## Le menu Mésange

39,90€

Verrine, trio de courges du Domaine de Hombourg  
poivre noir fumé au bois de Hêtre «Gorges colin»

\*

Truite de belle vue, céleri au raifort d'Alsace

\*

Escargots en croquette\* d'Ebersheim

\*

Filet de bœuf, sauce fois gras, spaetzle

\*

Bûche vanille pralin

## Le menu petite France

39,90€

Verrine trio de courges du Domaine de Hombourg poivre  
noir fumé au bois de Hêtre «Gorge colin»

\*

Marbré de foie gras au porto avec sa figue rôtie, navette

\*

Escargots en croquette\* d'Ebersheim

\*

Aile de raie meunière, sauce au crémant «André Tempé»  
Ammerschwihr

\*

Bûche vanille pralin

\*Les croquettes sont réalisées en pâte de froment et forment une coquille d'escargot



7 rue de la Mésange - 67000 Strasbourg  
03 88 32 05 00

[www.maison-mesange.fr](http://www.maison-mesange.fr)

Du mardi au samedi  
de 9h00 à 18h00

Disponible en livraison  
ou à emporter

### Ouvertures exceptionnelles :

Les dimanches 7, 14 et 21 décembre à partir de 14h00

Les lundis 22 et 29 décembre de 9h00 à 18h00

Les mercredis 24 et 31 décembre de 8h00 à 14h00

### Fermeture exceptionnelle :

Le samedi 27 décembre

### Dates limites de commande :

Commande possible jusqu'au 18 décembre pour Noël

Commande possible jusqu'au 24 décembre pour le Nouvel An



MAISON  
**mésange**  
Traiteur & Épicer

# Carte traiteur Noël 2025

Côté épicerie

| Foie gras                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| Foie gras de canard - Le graveur du Kochersberg - la tranche* | 13,90€ |
| Foie gras d'oie- Les foies gras du Ried - la tranche*         | 14,90€ |
| Foie gras d'oie truffé - Edouard Artzner - la tranche*        | 19,90€ |

\*1 tranche = environ 60g

| Saumon                             |        |
|------------------------------------|--------|
| Saumon de Norvège - la tranche**   | 9,90€  |
| Saumon d'Écosse bio - la tranche** | 12,90€ |

\*\*1 tranche = environ 75g

Caviar

STURIA

| Vintage      | Osciètre     |
|--------------|--------------|
| 41€ - 15gr   | 46€ - 15gr   |
| 79€ - 30gr   | 91€ - 30gr   |
| 129€ - 50gr  | 150€ - 50gr  |
| 253€ - 100gr | 296€ - 100gr |

PRUNIER

| Tradition    | Osciètre     |
|--------------|--------------|
| 68€ - 30gr   | 75€ - 30gr   |
| 115€ - 50gr  | 125€ - 50gr  |
| 285€ - 125gr | 313€ - 125gr |



Côté traiteur

Apéritifs

L'assiette apéritive 7,90€

Mignonnette au foie gras maison  
Feuilleté aux escargots d'Ebersheim  
Verrine trio de courges du «Domaine de Hombourg» poivre noir fumé au bois de Hêtre «Gorges colin»  
Verrine gravlax d'omble chevalier et son guacamole

Entrées

Coquille Saint-Jacques, quenelles de brochet, sauce au crémant «André Tempé» Ammerschwihl 13,90€  
Marbré de foie gras au porto avec sa figue rôtie, navette 12,90€  
Truite en belle vue de la «Pisciculture de Sparsbach», céleri au raifort d'Alsace 8,90€  
Crème de topinambour truffée du «Domaine de Hombourg» croûtons 9,90€

Astuce du chef : ajoutez une cuillère de caviar «Oscietra» sur la coquille Saint-Jacques avant de servir

Retrouvez d'autres suggestions en boutique. Nos prix s'entendent par personne et en TTC.  
Nos menus et plats sont disponibles sur commande, jusqu'à 72h avant.

Poissons

Feuilleté au homard sur lit de mesclun, vinaigrette à la truffe 23,90€  
Aile de raie meunière, sauce au crémant «André Tempé» Ammerschwihl 18,50€  
Fleischnaka de truite et son consommé de bœuf 14,90€

Viandes

Suprême de pintade farci à la truffe et aux champignons 17,90€  
Filet de bœuf sauce foie gras 23,90€  
Civet de chevreuil sauce au Pinot Noir élevé en barriques «André Tempé» Ammerschwihl 15,50€

Proposition végétarienne

Risotto à la truffe 13,90€

Garnitures

Gratin truffé 4,50€  
Spaetzle 3,50€  
Riz pilaf aux poireaux 3,00€  
Légumes de «Domaine de Hombourg» cuit cocotte 4,00€

Desserts

Bûche Vanille pralin 5,90€  
Entremet fraîcheur des îles 4,90€

À partager (à partir de 4 pers.)

Bœuf Wellington, tagliatelles 25,90€/pers.  
Kouloubiac de saumon, riz 24,90€/pers.  
Jambon en croûte, salade de pommes de terre 13,90€/pers.  
Tourte de Noël\* 36,00€

\*Pour 3/4 personnes

Offre

À partir de 200€ de commande : une bouteille de crémant de 37,5cl est offerte

À partir de 350€ une bouteille 75cl de crémant est offerte