



Schwoob

— LE GOÛT DE LA DIFFÉRENCE DEPUIS 1945 —

Carte
des Fêtes
2024

www.schwoob.fr

Infos pratiques

Nous serons ouverts

Le **lundi 23 décembre de 08h à 20h** en continu

Le **mardi 24 décembre de 08h à 15h** en continu

Le **jeudi 26 décembre** uniquement pour l'enlèvement des commandes **de 10h à 12h**

Le **mardi 31 décembre de 08h00 à 14h00** en continu

Délai de commande pour Noël **le mardi 17/12**

Délai de commande pour Nouvel an **le mardi 24/12**

Comment retirer ma commande ?



1. Vous êtes accueillis au petit chalet situé à l'entrée de notre magasin. Pendant que vous effectuez le règlement, votre commande est en préparation.



2. Vous pouvez alors vous rendre au second chalet, situé à côté de la production, pour y retirer votre repas de fête.

Quel est le meilleur moment pour faire mes achats ?

La demande est importante durant ces jours de fêtes. Le 23 est moins prisé que le 24, nous mettons tout en œuvre pour fluidifier au mieux l'enlèvement des commandes.

Comment chauffer mes plats ?

Une étiquette explicative mentionnant les consignes de remise en température sera apposée sur chaque contenant. Nous nous ferons un plaisir de vous l'expliquer le jour du retrait de votre commande.

Une question ?

- Visitez notre site internet www.schwoob.fr
- Contactez-nous par mail à traiteur@schwoob.fr
- Ou par téléphone au **03 88 53 30 31**



Les apéros prêts à déguster

Le pain surprise long aux noix

Garni saumon fumé, bacon, viande froide, saucisson sec, emmental

2448 Grand modèle

44,50 €

2468 Petit modèle

24,50 €

Allergènes : 1-4-6-8-12

2411 Le pain surprise rond

44,50 €

Garni saumon fumé, bacon, viande froide, saucisson sec, emmental

Allergènes : 1-4-6-12

Le kougelhopf salé aux lardons

2006 Grand modèle

14,50 €

2007 Petit modèle

9,00 €

Allergènes : 4-5-6-8

2395 Les cuisses de cailles fumées **49,80 €/kg**
(environ 60 pièces/kg)

2397 Les triangles crousti-moelleux aux céréales

25,50 €

Garnis de foie gras fumé (boîte de 15 pièces)

Allergènes : 4-6-13

2400 Les pointes moelleuses à la volaille

13,50 €

(boîte de 10 pièces)

Allergènes : 4-5-6-12

2405 Le duo de mini navettes briochées

19,20 €

6 navettes au foie gras mi-cuit et 6 navettes au saumon fumé

Allergènes : 1-4-5-6-9-12-13

2406 La boîte de verrines festives

20,80 €

• 3 verrines de crème brûlée au foie gras, confit de figue et crumble spéculos

• 3 verrines de tartare d'avocat, tzatziki aux crevettes et gambas au curry

Allergènes : 2-4-5-6-8-9-12

2409 Les mignardises de paté en croute assorties

26,00 €

Canard à l'orange, saumon à la crème, gibier aux cèpes, vieux Strasbourg au foie gras (20 pièces)

Allergènes : 1-2-4-5-6-7-8-9-10-12

2410 Les boules briochées fourrées

16,80 €

Surimi au crabe et aux crevettes (boîte de 9 pièces)

Allergènes : 4-10

Les apéros à passer au four

2396 Les mini burgers Rossini 45,00 €
Façon maison (ardoise de 15 pièces)
Allergènes : 4-5-6-9-13

**2399 Les petites brioches
aux escargots de Bourgogne** 24,00 €
Ail et fines herbes (boîte de 16 pièces)
Allergènes : 3-4-6

2402 Les feuilletés Prestige 46,00 €
*Les croques comté-bacon, les briochains aux
escargots, les mini cheese burger, les tartelettes au
Saint Nectaire, les mini pinsa romana au chorizo
(boîte de 35 pièces)*
Allergènes : 3-4-5-6-7-8-9-11-12-13

Pour accompagner
vos apéros

2407 Le muscat de Noel Rivesaltes 12,80 €
Domaine Piquemal
Allergènes : 9

Les spécialités froides et festives

2444 La déclinaison festive 23,50 €/pers
(disponible uniquement le samedi 24/12)
*La spirale de filet de sole en dariole, le saumon fumé aux
épices douces, le pavé de saumon fantaisie, le cocktail de
crevettes, le duo de foie gras fumé et mi-cuit, la brochette
de volaille et Saint Jacques et la salade de boulgour aux
fruits secs*
Allergènes : 1-2-3-4-5-6-7-8-9-11-12

**2445 La demi langouste
à la parisienne** 27,50 €/pers
(disponible uniquement le samedi 24/12 et le samedi 31/12)
Salade de céréales aux crevettes et à la coriandre fraîche
Allergènes : 1-2-4-5-6-7-9-11-12

Schwob
LE GŔMI DE LA DIFFÉRENCE DEPUIS 1946



Pour les amateurs d'entrées chaudes

1850 Les traditionnelles coquilles
Saint Jacques **9,80 €**

À gratiner (100% noix de Saint Jacques et corail)
Allergènes : 2-3-4-5-6-9

2440 La douzaine d'escargots
de Bourgogne **9,00 €**

Pur beurre à passer au four
Allergènes : 3-6

2441 La matelotte de Loup de mer, Saumon, Saint Jacques et Scampis **21,50 €/pers**

Noël uniquement
Sauce champagne et knepfle maison en persillade
Allergènes : 1-2-3-4-5-6-9

Des plats mijotés pour un repas de fêtes

1780 Le civet de daim fondant mijoté aux épices d'hiver **19,50 €/pers**

Sauce grand veneur, poêlée de champignons des bois et légumes de saison
Allergènes : 4-5-6-7-8-9

2123 Le filet mignon de veau aux morilles **24,90 €/pers**

Cuit en basse température, crème de morilles et légumes de saison
Allergènes : 4-5-6-7-8-9-12

2495 La ballotine de chapon de fêtes aux marrons et foie gras **19,90 €/pers**

Noël uniquement
Sauce crème, fricassée de champignons aux cèpes et légumes de saison
Allergènes : 4-5-6-7-8-9

2498 Les suprêmes de volaille **14,50 €/pers**

Farcis aux cèpes crème de cèpes, poêlée de champignons frais et spätzle maison sautés au beurre
Allergènes : 4-5-6-9

Ne passez pas les fêtes aux fourneaux, nous sommes à vos côtés

2129 Garnitures de légumes de saison à passer au four **6,50 €/pers**

Légumes du moment travaillés, flans, galettes, schupfnudle etc
Allergènes : 4-5-6-7-8-12

2449 Gratin de pomme de terre **4,00 €/pers**

À la crème à notre façon
Allergènes : 6

2454 Spaetzle maison **4,00 €/pers**

Sautés au beurre
Allergènes : 4-5-6

Nos formules conviviales

2477 La fondue chinoise aux trois viandes

Bœuf, veau, dinde, bouillon aux champignons noirs, sauce tartare, sauce curry et sauce aux trois poivres, riz cantonais et salade de soja
Allergènes : 2-5-6-7-8-9-10-11-12 **19,50 €/pers**

2146 La pierrade ou plancha complète

Magret de canard, bœuf, poulet, sauce tartare, sauce curry et sauce aux trois poivres, gratin dauphinois, fricassée de champignons et girolles aux petits légumes, salade de céleri « arlequin »
Allergènes : 4-5-6-9-10-11

2474 La pierrade ou plancha Terre & Mer

Saumon, scampis, Saint Jacques, filet de bœuf, filet de poulet et magret de canard, salade milanaise de pâtes, cocktail de crevettes, gratin dauphinois, sauce tartare, sauce curry et sauce aux trois poivres
Allergènes : 1-2-3-4-5-6-9-10-11-12 **23,50 €/pers**

Le baeckeffe aux trois viandes **13,50 €/pers**

Avec panaché de salade verte

2882 (cocotte 4 personnes)

2883 (cocotte 6 personnes)

Allergènes : 5-7-9-10-11

Le baeckeffe de canard **15,50 €/pers**

Aux marrons façon maison, chou rouge braisé aux pommes

2884 (cocotte 4 personnes)

2885 (cocotte 6 personnes)

Allergènes : 9



2481 Le jambon braisé au Riesling à notre façon **12,50 €/pers**

Avec gratin de pomme de terre à la crème
Allergènes : 6-9

2537 Le rossbiff de cheval à l'ancienne **13,50 €/pers**

Accompagné de spaetzle maison sautés au beurre
Allergènes : 4-5-6-9

2022 L'émincé alsacien **12,50 €/pers**

Accompagné de spaetzle maison sautés au beurre
Allergènes : 4-5-6-9

2498 Les suprêmes de volaille **14,50 €/pers**

Farcis aux cèpes crème de cèpes, poêlée de champignons frais et spätzle maison sautés au beurre
Allergènes : 4-5-6-9

1402 La bouchée à la reine à l'ancienne **14,50 €/pers**

Vol au vent et knepfler maison
Allergènes : 4-5-6-9-12

Nos spécialités en croûte

2429 Le traditionnel jambon en croûte

Allergènes : 4-5-6-9

8,80 €/pers

La tourte vigneronne

2430 2 personnes

2431 4 personnes

2432 6 personnes

Allergènes : 4-5-6-9

9,50 €/pers

La tourte à la reine

2433 2 personnes

2434 4 personnes

2435 6 personnes

Allergènes : 4-5-6-9-12

9,50 €/pers

La tourte de volaille aux pommes et foie gras

2436 2 personnes

2437 4 personnes

2438 6 personnes

Allergènes : 4-5-6-9

11,50 €/pers

1658 Le feuilleté de saumon aux crevettes

Sauce homardine

(à partir de 4 personnes)

Allergènes : 1-2-4-5-6-9

12,50 €/pers

1661 Le filet de bœuf

Façon Wellington et son jus de cèpes

(à partir de 4 personnes)

Allergènes : 4-5-6-9

48,50 €/kg

2538 La dinde de Noël

Désossée et farcie aux marrons et foie gras en

croûte de céréales, jus de cèpes

Disponible à partir de 5 personnes

Allergènes : 4-5-6-8-9

29,50 €/kg

Entre la dinde et la bûche...

2475 Le plateau de fromages affinés 49,80 €

AOP brie de Meaux, Reblochon, abondance, Saint Félicien, Saint Marcelin Rocamadour, Sainte Maure frais cendré, Brillat savarin, beurre demi-sel, confiture d'abricot au romarin, graines de tournesol torréfiées salées, pain muesli (8 à 10 personnes)

Allergènes : 4-6-8

2473 Les petits pains muesli 1,30 €/pce

Pour accompagner vos foie gras et vos fromages

Allergènes : 4-7-8-13

1654 Les brioches à tête individuelles

À tiédir (pour accompagner vos foies gras) 1,30 €/pce

Allergènes : 4-5-6

2476 Les petits pains frais assortis

Allergènes : 4-13

0,75 €/pce

Pierrade, fondue, braserade

1054 Cœur de filet de saumon	32,80 €/kg
1079 Gambas	36,50 €/kg
1097 Saint Jacques	45,80 €/kg
1146 Bœuf	32,50 €/kg
1930 Veau	36,50 €/kg
1977 Poulet	25,50 €/kg
1978 Dinde	21,50 €/kg
1980 Magret de canard dégraissé	39,80 €/kg
2415 Dressage sur plat et décoration	1,20 €/pers

Pour accompagner vos viandes à pierrade et fondue

2449 Gratin de pomme de terre à la crème à notre façon Allergènes : 6	4,00 €/pers
1285 Salade de carotte Allergènes : 5-7-10-11-12	11,50 €/kg
1286 Salade de céleri Allergènes : 5-7-10-11-12	13,50 €/kg
1299 Salade de pomme de terre Allergènes : 5-7-10-11-12	9,00 €/kg
1309 Cocktail de crevettes fraîches Allergènes : 2-5-7-10-11-12	21,50 €/kg
1322 Salade des îles (crevettes, surimi, granny smith , clémentine) Allergènes : 1-2-5-7-10-11-12	21,50 €/kg
Nos sauces froides (barquette de 200gr)	3,50 €/pce
2886 Cocktail	
2887 Curry	
2888 Trois poivres	
2889 Tartare Allergènes : 4-5-6-7-8-12	

Les volailles de fêtes farcies et prêtes à cuire

Des volailles sélectionnées pour vous, issues des plaines d'Alsace ou des forêts Landaises, désossées et farcies selon vos goûts.

2533 Les paupiettes de chapon farcies au foie gras et aux marrons (environ 300 gr/Pièce) Allergènes : 4-5-6-8-9	31,80 €/kg	
1974 La dinde désossée farcie au foie gras et aux marrons Allergènes : 4-5-6-8-9	26,50 €/kg	
2488 La dinde désossée farcie au foie gras et aux morilles Allergènes : 4-5-6-9	29,80 €/kg	
2489 Le chapon désossé farci au foie gras et aux marrons Allergènes : 4-5-6-8-9	26,80 €/kg	
2490 Le chapon désossé farci au foie gras et aux morilles Allergènes : 4-5-6-9	31,50 €/kg	
2480 La poularde désossée farcie au foie gras et aux marrons Allergènes : 4-5-6-8-9	27,50 €/kg	
2479 La poularde désossée farcie au foie gras et aux morilles Allergènes : 4-5-6-9	30,80 €/kg	
2492 La pintade désossée farcie au foie gras et aux marrons Allergènes : 4-5-6-8-9	24,40 €/kg	
2493 La pintade désossée farcie au foie gras et aux morilles Allergènes : 4-5-6-9	29,20 €/kg	
2115 La farce pour volaille au foie gras et aux marrons Allergènes : 4-5-6-8-9	25,50 €/kg	
2532 La farce pour volaille au foie gras et aux morilles Allergènes : 4-5-6-9	29,50 €/kg	



Les morceaux choisis au rayon boucherie

Le Bœuf

1142 Filet	54,50 €/kg
1141 Faux-Filet	35,80 €/kg
1139 Entrecôte	35,80 €/kg
1140 Rumsteak	34,50 €/kg
1129 Paleron	24,80 €/kg
1137 Côte de bœuf	28,50 €/kg

Le Porc

1791 Filet mignon	25,50 €/kg
1807 Filet mignon farci en robe de bacon Allergènes : 4-5-6-12	33,50 €/kg
1792 Joutes de porc	24,50 €/kg

Le Veau

1927 Filet mignon	59,95 €/kg
1926 Carré de veau sans os	42,50 €/kg
1931 Onglet de veau	38,50 €/kg

L'Agneau

1025 Gigot sans os aux herbes	39,50 €/kg
1029 Épaule avec os	29,50 €/kg
1030 Épaule sans os	36,50 €/kg

La Volaille entière ou en découpe

1770 La caille désossée farcie au foie gras	39,50 €/kg
1975 Dinde fermière PAC	21,50 €/kg
2501 Chapon PAC	20,80 €/kg
2502 Poularde PAC	20,30 €/kg
2503 Pintade PAC	15,30 €/kg
1952 Cuisse de canard	17,50 €/kg
2152 Magret de canard	32,80 €/kg



Charcuteries fines de fêtes

Les Pâtés en croûte

- 2780** L'oreiller de la belle Aurore 48,50 €/kg
Un merveilleux pâté en croûte composé de beaux gibiers et de belles volailles auxquels on ajoute quelques morilles et des dés de foie gras sous une croûte bien dorée.....
Allergènes : 4-5-6-8-9-12
- 1619** Le pâté en croûte vieux Strasbourg au foie gras 48,50 €/kg
Allergènes : 4-5-6-8-9-12
- 1620** Le pâté en croûte de veau à l'ancienne 35,50 €/kg
Allergènes : 4-5-6-8-9-12
- 1621** Le pâté en croûte de canard à l'orange 38,50 €/kg
Allergènes : 4-5-6-8-9-12
- 1637** Le pâté en croûte de gibier aux champignons des bois 38,50 €/kg
Allergènes : 4-5-6-8-9-12
- 1641** Le pâté en croûte de poisson au saumon 38,50 €/kg
Allergènes : 1-2-4-5-6-9-12

Les Foie gras

- 1575** Foie gras de canard mi-cuit 148,00 €/kg
Allergènes : 9
- 1577** Foie gras de canard fumé 118,00 €/kg
Allergènes : 9
- 1579** Foie gras de canard frais 88,00 €/kg
- 1580** Escalope de foie gras à poêler 95,00 €/kg
- 2534** Foie gras de canard en verrine de 200gr 32,50 €/kg
Allergènes : 9
- 2535** Foie gras de canard en verrine de 350gr 54,00 €/kg
Allergènes : 9

Le Saumon

- 1946** Le saumon fumé maison 74,50 €/kg
Allergènes : 1

Et de nombreuses autres spécialités

- 1257** Les boudins blancs 25,50 €/kg
Allergènes : 4-6-9
- 1260** Les boudins blancs truffés 32,50 €/kg
Allergènes : 4-6-9
- 1879** Les magrets de canard fumés 45,50 €/kg
Allergènes : 9

Des Sauces pour vos viandes

- 1868** Crème de cèpes 24,50 €/litre
Allergènes : 4-6-9
- 2541** Crème de morilles 29,50 €/litre
Allergènes : 4-6-9
- 2453** Sauce Grand veneur pour accompagner le gibier 19,50 €/litre
Allergènes : 4-9

Des Sauces pour vos poissons

- 2450** Coulis de crustacés 19,50 €/litre
Allergènes : 1-2-4-6-9
- 2451** Sauce champagne 24,50 €/litre
Allergènes : 1-3-4-6-9

Nos succulentes bûches de Noël

2416 La bûche marron, cassis & vanille 27,50 €

Biscuit marron, crémeux cassis, mousse vanille, crémeux marron (6 personnes)

Allergènes : 4-5-6-8-9

2417 La bûche coco & fruits tropicaux 27,50 €

Dacquoise coco, crémeux de fruits tropicaux, mousse coco (6 personnes)

Allergènes : 4-5-6-8-9

2418 La bûche roulée tout praliné 27,50 €

Génoise chocolat, mousse pralin, crème au beurre praliné, croustillant praliné feuilleté, bâtonnets d'amandes sablés (6 personnes)

Allergènes : 4-5-6-8-9

2419 La bûche Rouge & Noire 27,50 €

Mousse au chocolat, crémeux de fruits rouges, confit de fruits rouges, biscuit chocolat et praliné feuilletine

Allergènes : 4-5-6-8-9

Nos bûches glacées pour finir sur une note de fraîcheur

2455 La bûche glacée fruitée 27,50 €

Sorbet fruits tropicaux, sorbet framboise, sorbet kiwi, sorbet coco (6 personnes)

Allergènes : 4-5-6-7-8

2456 La bûche glacée Cookies 27,50 €

Glace fleur de lait & cookies chocolat intense, glace caramel au beurre salé, biscuit choco (6 personnes)

Allergènes : 4-5-6-7-8

2457 Le kougelhopf glacé de Noël 36,50 €

Crème glacée caramel & speculos, confit de clémentine, sorbet poire & cannelle (8 à 10 personnes)

Allergènes : 4-5-6-7-8

Des idées raffinées pour un menu gourmand

2034 L'assortiment de mignardises 36,00 €

Sur plateau cloché de 24 pièces

Allergènes : 4-5-6-7-8-9

2167 La tarte linzer pure framboise 19,50 €

Allergènes : 4-5-6-8

2499 Délice d'hiver, notre fameux vin chaud maison 8,50 €

La bouteille de 70cl

Allergènes : 9

Pour un nouvel an des plus gourmands

Notre menu spécial Saint Sylvestre

2471 Notre apéro entrée

- ‡ Pic d'ananas frais et poulet chimi-churri
- ‡ Macaron foie gras, clémentine et pistache
- ‡ Burger de surimi crabe et crevette à la roquette
- ‡ Sushi variés
- ‡ Crème brûlée au foie gras, confit de figue et crumble speculos
- ‡ Mini wraps d'avocat et crevette
- ‡ Tartelette «tomate» (panna cotta, tartare de tomate et tomate séchée)
- ‡ Saumon fumé aux épices douces sur blinis, sauce wasabi
- ‡ Crackers aux céréales, fromage frais, magret fumé et poivre de Timut
- ‡ Cassolette de St Jacques sur salade d'algues Wakamé

19,50 €/pers

Allergènes : 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13

2123 Le mignon de veau aux morilles

Crème de morilles et garnitures de saison

24,90 €/pers

Allergènes : 4-5-6-7-8-9-12

2540 Déclinaison acidulée autour des agrumes

Tartelette kalamansi et meringuettes, macaron au citron, stick de cheesecake au citron vert, gélifié yuzu et crémeux à l'orange, fondant bergamote sur sablé breton, pic de clémentine corse coco-choco

9,50 €/pers

Allergènes : 4-5-6-7-8-9

2465 La soupe à l'oignon gratinée et ses croûtons

3,50 €/pers

Allergènes : 4-6-9-12

2472 Le menu complet

comprenant: l'apéro entrée, le filet mignon de veau aux morilles, la déclinaison acidulée, la soupe à l'oignon gratinée et ses croûtons ainsi que les petits pains

48,80 €/pers

Allergènes : 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13





Joyeuses Fêtes !

Schwoob

— LE GOÛT DE LA DIFFÉRENCE DEPUIS 1945 —

Traiteur Schwooob

5 rue Beethoven - 67410 DRUSENHEIM

Tél. 03 88 53 30 31

traiteur@schwoob.fr

www.schwoob.fr