



Les saveurs de France et des Pays de l'Est
dans votre assiette

 13 rue de Belfort
68310 Wittelsheim

 07 67 51 03 62

 cristina-traiteur.fr



Buffet froid et Apéritif



Plateaux de charcuterie



L'Alsacien

Notre gastronomie alsacienne est riche, pour le plateau Alsacien, je vous propose des tranches d'assortiment de charcuterie, Forêt-Noire, Jambon blanc, Lard Paysan et Knack

Version 2 personnes 22.00 €
Version 4 personnes 43.00 €
Version 6 personnes 64.00 €
Autre sur devis



Le mineur

Comme à l'époque minière du bassin potassique, pour ce plateau, vous avez des kabanos, Krakowska, Jałowcowa (ou Głogowska selon dispo), Lard Paysan, Knack, Mortadelle et jambon italien.

Version 2 personnes 21.00 €
Version 4 personnes 40.00 €
Version 6 personnes 58.00 €
Autre sur devis



Le Polski

Hommage à la Pologne avec le plateau polonais, vous avez des Kabanos, Forêt noire, Krakowska, kielbasa Staropolska, Jałowcowa (ou Głogowska selon dispo) et des Ogórki (cornichons polonais).

Version 2 personnes 20.00 €
Version 4 personnes 38.00 €
Version 6 personnes 55.00 €
Autre sur devis



Le Cristina

Pour ma création je vous propose un plateau avec des Kabanos, des boulettes de viande au sésame (Porc et Bœuf), mini saucisses à la bière, de la Feta, du fromage fumé Polonais et des morceaux de poulet pané.

Version 2 personnes 25.00 €
Version 4 personnes 48.00 €
Version 6 personnes 67.00 €
Autre sur devis



Choux'pik

Les Piques

Sur la base d'un chou, il y a des piques avec Lard paysan pruneaux, Lard paysan abricot, tomates cerises, raisin et olives vertes.

Choux'pik (50 piques) 38.00 €



Piko'fruits

Réalisé à la demande avec des fruit de saison et de qualité. Le Piko'fruits c'est une alternance de fruits et de couleurs pour le plaisir des grands et des petits.

Piko'fruits (50 piques) 35.00 €

Les Verrines

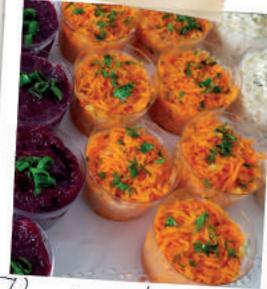


Verrine salée

Verrine (100 ml)

- Caviar d'aubergine
- Tomate basilic mozza
- Saumon fromage blanc à l'aneth et concombre
- Avocat, crevette, pamplemousse et sauce au mascarpone
(minimum 20 pièces, panachage possible, 1 saveur pour 10 verrines)

La mini verrine 1.60 €



Verrines de crudités

Verrines de Crudités assorties : Céleri, Carotte, betterave à la polonaise, .. 20 coupelles individuelles avec mini-fourchette

Plateau de 20 pièces 15.00 €



Salade de Bœuf en verrines

La salade de bœuf est un plat célèbre de Roumanie. Composée de carottes, céleri, petit pois, pommes de terre et de bœuf liés à la mayonnaise et moutarde.

Plateau de 20 pièces 25.00 €

Miche surprise et minis gourmandises



Miche surprise

La miche est garnie d'un mélange de charcuteries Alsaciennes & Polonaises, saumon fumé, fromage fumé Polonais et Forêt-Noire.

La miche 6/8 personnes
Version toasts 35.00 €
Version sandwichs 30.00 €



Mini Moricette®

Garniture : jambon emmental, rosette cornichon, saumon, thon cornichon mayonnaise, Poulet curry (minimum 10 pièces)

La pièce 1.20 €



Mini Wrap

Garniture : Saumon, jambon et crudité (minimum 10 pièces)

La pièce 0.90 €

A croquer



Dips de légumes

Suivant saison : Carottes, champignons, poivrons, concombre, radis, tomates cerises. Sauces cocktail, curry et tzatziki

Assiette (env. 1kg) 20.00 €



Dips de fruits

Avec des fruits de saison et de qualité: banane, pomme, poire, mangue, kiwi,... avec crème aux fruits

Assiette (env. 1kg) 25.00 €

Desserts et gourmandises

Panachage possible, minimum 10 par dessert



Tiramisu

Tiramisu en verrine de 120ml
Avec ou sans alcool au choix

La pièce 1.50 €



Cheese-cake

Cheese-cake au speculos

La pièce 2.00 €



Panacota

Panacota en verrine de 120ml avec nappage fruit rouge, fruit de la passion, figues ou autres en fonction des saisons

La pièce 1.50 €



Salade de fruits en verrines

Une salade de fruits (avec ou sans alcool au choix) composée de fruits frais et de saison en verrines.

La pièce 1.50 €

Un projet ? Un besoin particulier ? Un devis ou une commande ?

☎ 07 67 51 03 62

cristina-traiteur.fr

Plats traditionnels



Roulades de Bœuf

Un plat haut en couleur et surtout en saveurs. Les roulades de bœuf à la polonaise, c'est du bœuf, des cornichons, du lard et un savoureux mélange d'épices. Le tout accompagné d'une délicieuse sauce brune. Je vous conseille en accompagnement des Kluski ou de la Polenta.

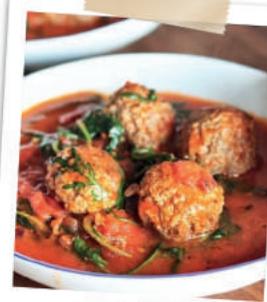
La portion (env.400g) 11.00 €



Bigos

"Choucroute" façon Polonaise. Le bigos, c'est un mélange de choux frais coupés au couteau et de choux à choucroute, avec des tranches de saucisse polonaise et des morceaux de viande de porc cuit lentement avec une sauce tomate.

La portion (env. 450g) 9.00 €



Chiftele

Les chiftele sont de savoureuses et moelleuses boulettes de viande de porc mélangée avec des légumes, des poivrons et des oignons. Servies avec une sauce base de tomate. En garniture, je vous suggère de la Polenta et des légumes.

La portion (env. 400g) 9.00 €



Choux farcis

Une des spécialités des pays de l'Est les plus connues, le chou farci « Golabki ». Farcis avec un délicieux mélange de viande de porc, de riz et d'épices. Il s'accompagne d'oignons et se déguste avec une sauce à la tomate.

La portion (env.400g) 9.00 €

Autre version (même farce):
Feuille de vigne farcis 9.50 €
Poivron farcis 11.00 €



Goulache de Bœuf

Très présent dans les pays de l'Est le fameux goulache de bœuf. Viande de bœuf avec des pommes de terre, oignon et un zeste de paprika. Et la touche originale est de le manger dans une miché de pain.

La portion (1 pain par pers.) 12.50 €



Pierogi

Le pierogi est un plat typique de la cuisine polonaise. Une raviole farci soit d'un mélange de viande sous de choux et champignon. Ce déguste soit dans un bouillon de betterave ou avec des oignons et lardons grillés.

Au choix : à la viande ou au chou :
La portion (env. 6 pièces)..... 8.00 €

Supplément :
Bouillon de betterave ou oignons et lardons grillé 2.00 €

Les accompagnements

Mélange de légumes 1.50 €

Spätzles 2.00 €

Polenta 1.50 €
bloc de polenta légèrement grillé

Kluski Slaski 2.00 €
Boulette à base de pomme de terre (photo en couverture)

Boissons*

Bière polonaise 2.50 €
"ZYWIEC" en bouteille de 50cl et 5.6°

Vin blanc ou rouge Roumain
Pas de stock uniquement sur commande

Vente des boissons uniquement en complément d'une commande alimentaire

Les spécialités hors carte

Makowiec (Gateau roulé au pavot) 17.00 €
Le gateau d'environ 30cm

Sernik (Gateau au fromage blanc) 17.00 €
Le gateau d'environ 1 kg

Barszcz Czerwony 10.00 €
Bouteille de 1L de soupe de betterave avec viande et légumes

Ciorba de perisoare 10.00 €
Bouteille de 1L de soupe avec boulette de viande et légumes

Salata de vinete (caviar d'aubergine) 6.00 €
La barquette d'environ 250g

Tochitură 15.00 €
Plat roumain avec mélange de viandes de porc, de bœuf et de poulet, saucisses fumée. Accompagné de polenta d'œufs, feta rapé et de sauce tomate à l'ail.

Commande et moyens de paiement

Vous avez la possibilité de passer votre commande directement sur le site internet **crisrina-traiteur.fr** ou par téléphone, mail, sms et sur place. Le paiement est possible en espèce, chèque, virement, carte bancaire et ticket restaurant (papier et carte)

Délai

Chaque commande étant préparée à la demande et avec des produits frais. Un délai de 3 à 4 jours minimum entre la date de commande et de livraison est nécessaire. Pour un délai plus court n'hésitez pas à me contacter.

Retrait et livraison

Vous pouvez venir récupérer sur rendez-vous votre commande à Wittelsheim. Nous pouvons également faire la livraison (tarif en fonction de la distance).