

Schwoob

— LE GOÛT DE LA DIFFÉRENCE DEPUIS 1945 —



Carte des Fêtes 2025

www.schwoob.fr

Infos pratiques

Nous serons ouverts

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

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

Le **vendredi 26 décembre** enlèvement des commandes possible **de 10h à 12h**

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

Délai de commande pour Noël **le mardi 16/12**

Délai de commande pour Nouvel an **le mardi 23/12**

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. 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



2397 Les triangles crousti-moelleux aux céréales 27,00 €

Garnis de foie gras fumé (boîte de 15 pièces)
Allergènes : 4-5-6-13

2410 Les boules briochées fourrées 18,90 €

Surimi au crabe et aux crevettes (boîte de 9 pièces)
Allergènes : 2-3-4-5-6-10-12

2409 Les mignardises de pâté en croûte assorties 28,50 €

(boîte de 20 pièces)
Allergènes : 1-2-4-5-6-7-8-9-10-12

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 gravlax de saumon sur tartare d'avocat et gelée d'agrumes

Allergènes : 1-2-4-5-6-8-9-12

2405 Le duo de mini navettes briochées 20,40 €

6 navettes au foie gras mi-cuit et 6 navettes au saumon fumé
Allergènes : 1-4-5-6-9-12-13

2400 Les pointes moelleuses à la volaille (boîte de 10 pièces) 16,00 €

Allergènes : 4-5-6-12

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

2411 Le pain surprise rond 44,50 €

Garni saumon fumé, bacon, viande froide, saucisson sec, emmental
Allergènes : 1-4-6

Le pain surprise long aux noix
Garni saumon fumé, bacon, viande froide, saucisson sec, emmental

2468 Petit modèle 24,50 €

2448 Grand modèle 44,50 €
Allergènes : 1-4-6-8

Le kougelhopf salé aux lardons

2007 Petit modèle 9,00 €

2006 Grand modèle 14,50 €
Allergènes : 4-5-6-8

2965 Les brochettes de volaille laquées sauce Yakitori 16,80 €

(boîte de 12 pièces)
Allergènes : 4-10-13

Les apéros à passer au Four

2402 Les feuilletés Prestige

48,50 €

Les croques comté-bacon, les briochains aux escargots, les mini pains pita au gyros, les mini malicettes gratinées flamm's, les mini friands de veau aux cèpes (boîte de 40 pièces)

Allergènes : 3-4-5-6-7-8-9-12-13

2399 Les petites brioches aux escargots de Bourgogne

25,60 €

Ail et fines herbes (boîte de 16 pièces)

Allergènes : 3-4-6

2396 Les mini burgers Rossini

45,00 €

Façon maison (ardoise de 15 pièces)

Allergènes : 4-5-6-9-13

Pour accompagner
vos apéros

2407 Le muscat de Noël Rivesaltes

12,80 €

Domaine Piquemal

Allergènes : 9

Les spécialités Froides et Festives

2959 La boîte gourmande "saumon"

12,00 €/pers

Salade d'orecchiettes aux crevettes, duo de saumon fumé maison aux épices douces et saumon gravlax, quenelles de tartare de concombre, blinis

Allergènes : 1-2-4-5-6-7-12

2958 La boîte gourmande "foie gras"

12,00 €/pers

Salade de petit épeautre à la coriandre, duo de foies gras maison mi-cuit et fumé, confit de figue, navette briochée

Allergènes : 4-5-6-7-9-12-13

2444 La déclinaison festive

24,50 €/pers

(disponible uniquement le mercredi 24/12)

Nougat de foie gras, escalope de foie gras fumé, macaron noisette et truffe blanche, cuisse de caille fumée, trio de quinoa aux fruits secs, saumon gravlax, pavé de skreï à la méditerranéenne, salade des îles aux crevettes et à la pomme granny smith

Allergènes : 1-2-4-5-6-7-8-9-11-12



Pour les amateurs d'entrées chaudes



2441 La matelotte de lotte, saumon, Saint Jacques et scampis

22,50 €/pers

Disponible uniquement à Noël

Sauce champagne et knepfle maison en persillade

Allergènes : 1-2-3-4-5-6-9

2440 La douzaine d'escargots de Bourgogne

9,50 €

Pur beurre à passer au four

Allergènes : 3-6

1850 Les traditionnelles coquilles Saint Jacques

10,50 €

À gratiner (100% noix de Saint Jacques et corail)

Allergènes : 2-3-4-5-6-9

Des plats mijotés pour un repas de Fêtes

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 : 4-5-6-9-12

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

Sauce crème, fricassée de champignons aux cèpes et légumes de saison

Allergènes : 4-5-6-7-8-9-12

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

Sauce grand veneur, poêlée de champignons des bois et légumes de saison

Allergènes : 4-5-6-7-8-9-12

2123 Le filet mignon de veau 25,50 €/pers aux morilles

Cuit en basse température, crème de morilles et légumes de saison

Allergènes : 4-5-6-7-8-9-12

Ne passez pas Noël aux Fourneaux

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

2129 Garnitures de légumes de saison travaillés 6,50 €/pers

À passer au four

Allergènes : 4-5-6-7-8-12

2691 Chou rouge braisé aux pommes 4,00 €/pers

Allergènes : 6-9

Des Sauces pour vos poissons

2451 Sauce champagne

Allergènes : 1-3-4-6-9

24,50 €/litre

2450 Coulis de crustacés

Allergènes : 1-2-3-4-6-9

19,50 €/litre

Des Sauces pour vos viandes

2541 Crème de morilles

Allergènes : 4-6-9

29,50 €/litre

1868 Crème de cèpes

Allergènes : 4-6-9

24,50 €/litre

2453 Sauce grand veneur

pour accompagner le gibier

Allergènes : 4-6-9

19,50 €/litre

Nos Formules conviviales

2960 La fondue océane

23,50 €/pers

Saumon, scampis, St Jacques, thon, riz cantonnais, salade exotique, bouillon de saté à la cébette, sauce tartare, sauce "honey & garlic", sauce "smokey-bacon"
Allergènes : 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

2477 La fondue chinoise aux trois viandes

19,50 €/pers

Bœuf, veau, dinde, bouillon de saté à la cébette, sauce tartare, sauce "honey & garlic", sauce "smokey-bacon", riz cantonnais et salade composée au soja
Allergènes : 2-5-6-7-8-9-10-11-12

2146 La pierrade ou plancha complète

19,50 €/pers

Pluma espagnole, bœuf, poulet, sauce tartare, sauce "honey & garlic", sauce "smokey-bacon", gratin dauphinois, salade coleslaw à notre façon, salade de gnocchetti à la brunoise de butternut et fèves
Allergènes : 4-5-6-7-9-10-11

2474 La pierrade ou plancha Terre & Mer

23,50 €/pers

Saumon, scampis, Saint Jacques, filet de bœuf, filet de poulet et magret de canard, gratin dauphinois, salade coleslaw à notre façon, salade de gnocchetti à la brunoise de butternut et fèves, sauce tartare, sauce "honey & garlic", sauce "smokey-bacon"
Allergènes : 1-2-3-4-5-6-7-9-10-11-12

2022 L'émincé alsacien

12,50 €/pers

Accompagné de spaetzle 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 knepfle maison
Allergènes : 4-5-6-9-12

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

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 : 4-5-6-9-12

Le baeckeoffe aux trois viandes

13,50 €/pers

Avec panaché de salade verte

2882 (cocotte 4 personnes)

2883 (cocotte 6 personnes)

Allergènes : 5-9-10-11

Le baeckeoffe de canard

15,50 €/pers

Aux marrons façon maison, chou rouge braisé aux pommes

2884 (cocotte 4 personnes)

2885 (cocotte 6 personnes)

Allergènes : 6-9



Entre la dinde et la bûche

Nos Spécialités en croûte

2429 Le traditionnel jambon en croûte

(minimum 5 personnes)

Allergènes : 4-5-6-9

8,80 €/pers

2538 La dinde de Noël

Désossée et farcie aux marrons et foie gras en
croûte de céréales, jus de cèpes

Pièces de taille unique pour 5 personnes

Allergènes : 4-5-6-8-9

31,50 €/kg

1658 Le feuilleté de saumon aux crevettes

Sauce homardine

(à partir de 4 personnes)

Allergènes : 1-2-3-4-5-6-9

12,50 €/pers

1661 Le filet de bœuf Wellington

Jus de cèpes (à partir de 4 personnes)

Allergènes : 4-5-6-9

52,50 €/kg

La tourte vigneronne

2430 2 personnes

2431 4 personnes

Allergènes : 4-5-6-9

9,50 €/pers

La tourte à la reine

2433 2 personnes

2434 4 personnes

Allergènes : 4-5-6-9-12-13

9,50 €/pers

La tourte de volaille aux pommes et foie gras

2436 2 personnes

2437 4 personnes

Allergènes : 4-5-6-9

11,50 €/pers

La tourte de Noël pintade et morilles

2961 2 personnes

2962 4 personnes

Allergènes : 4-5-6-9-12

11,50 €/pers

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, confi-
ture d'abricot au romarin, graines de tournesol torré-
fiées salées, pain muesli (8 à 10 personnes)

Allergènes : 4-6-8

2476 Les petits pains frais assortis 0,75 €/pce

Allergènes : 4-13

1654 Les brioches à tête individuelles

À tiédir (pour accompagner vos foies gras)

Allergènes : 4-5-6

1,30 €/pce

2473 Les petits pains muesli

Pour accompagner vos foies gras et vos fromages

Allergènes : 4-7-8-13

1,30 €/pce



Nos succulentes Bûches de Noël

2418 La bûche "Chocolat Dubaï" 29,50 €

Biscuit joconde pistache, crémeux pistache Kadaïf, crémeux chocolat kadaïf, mousse au chocolat noir et croustillant pistache, biscuit choco 6 à 8 pers

Allergènes : 4-5-6-7-8-9

2416 La bûche roulée "comme une Forêt Noire revisitée" 29,50 €

Biscuit choco, confit de framboise, mousse au chocolat, framboises d'Alsace marinées, mousse Forêt Noire (6-8 personnes)

Allergènes : 4-5-6-7-8-9

2417 La bûche exotique 29,50 €

Mousse cheesecake au citron vert, crémeux caraïbes, dacquoise coco, crémeux passion (6-8 personnes)

Allergènes : 4-5-6-7-8-9

Nos bûches glacées pour finir sur une note de fraîcheur

2457 La bûche glacée "Bora Bora" 29,50 €

Comme une omelette norvégienne : sorbet aux fruits tropicaux, sorbet coco, sorbet kiwi (6-8 personnes)

Allergènes : 4-5-6

2456 La bûche glacée "Montélimar" 29,50 €

Nougat glacé au miel d'acacia, fruits secs grillés, sorbet framboise (6-8 personnes)

Allergènes : 4-5-6-7-8

2455 La bûche glacée "normande" 29,50 €

Glace vanille, confit de pomme façon tatin, glace caramel au beurre salé, glaçage rocher (6-8 personnes)

Allergènes : 4-5-6-7-8

Des idées raffinées pour un menu gourmand

2461 Le sapin de Noël 29,50 €

Notre fameux royal chocolat en habit de fête (6-8 personnes)

Allergènes : 4-5-6-7-8

2034 L'assortiment de mignardises 36,00 €

Sur plateau cloché de 24 pièces

Allergènes : 4-5-6-7-8-9

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

La bouteille de 70cl

Allergènes : 9

2167 La tarte linzer pure framboise 19,50 €

Allergènes : 4-5-6-8



Pierrade, Fondue, braserade

1054 Cœur de filet de saumon	32,80 €/kg
1097 Saint Jacques	45,80 €/kg
1079 Gambas	38,50 €/kg
1146 Bœuf	38,50 €/kg
2963 Pluma de cochon espagnol	36,50 €/kg
1930 Veau	38,50 €/kg
1978 Dinde	22,50 €/kg
1977 Poulet	27,50 €/kg
1980 Magret de canard dégraissé	39,80 €/kg
2415 Dressage sur plat et décoration	1,40 €/pers

Pour accompagner vos viandes à pierrade et fondue

2449 Gratin de pomme de terre à la crème à notre façon <i>Allergènes : 6</i>	4,00 €/pers
1309 Cocktail de crevettes fraîches <i>Allergènes : 2-5-7-10-11-12</i>	22,50 €/kg
1322 Salade des îles (crevettes, surimi, granny smith, clémentine) <i>Allergènes : 1-2-5-7-10-11-12</i>	22,50 €/kg
1285 Salade de carotte <i>Allergènes : 5-7-10-11-12</i>	11,50 €/kg
1286 Salade de céleri <i>Allergènes : 5-6-7-10-11-12</i>	13,50 €/kg
1299 Salade de pomme de terre <i>Allergènes : 5-10-11-12</i>	9,00 €/kg

Nos sauces froides (barquette de 200gr) **3,50 €/pce**

2886 Cocktail
Allergènes : 4-5-6-7-8-9-12

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, marrons et morilles (environ 300 gr/Pièce) **31,80 €/kg**

Allergènes : 4-5-6-9

1974 La dinde désossée farcie au foie gras, marrons et morilles **28,50 €/kg**

Allergènes : 4-5-6-9

2489 Le chapon désossé farcie au foie gras, marrons et morilles **31,20 €/kg**

Allergènes : 4-5-6-9

2480 La poularde désossée farcie au foie gras, marrons et morilles **30,80 €/kg**

Allergènes : 4-5-6-9

2492 La pintade désossée farcie au foie gras, marrons et morilles **28,50 €/kg**

Allergènes : 4-5-6-9

1770 La caille désossée farcie au foie gras **39,50 €/kg**

Allergènes : 4-5-6-9

2115 La farce pour volaille au foie gras, marrons et morilles **26,80 €/kg**

Allergènes : 4-5-6-9



Les morceaux choisis au rayon boucherie

Le Bœuf

1142 Filet

56,50 €/kg

Le Porc

1791 Filet mignon

25,50 €/kg

1807 Filet mignon farci en robe de bacon
Allergènes : 5-6-12

34,80 €/kg

Le Veau

1927 Filet mignon

59,95 €/kg

1926 Carré de veau sans os

42,50 €/kg

La Volaille entière ou en découpe

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



Et de nombreuses autres spécialités

2440 La douzaine d'escargots
de Bourgogne

9,50 €

Pur beurre à passer au four
Allergènes : 3-6

1879 Les magrets de canard fumés

45,50 €

1257 Les boudins blancs

25,50 €

Allergènes : 4-6-9

Les Charcuteries Fines de Fêtes

Les Pâtés en croûte

- 1641** Le pâté en croûte de saumon et Saint Jacques au poireau, vanille et citron combava **38,50 €**
Allergènes : 1-2-4-5-6-9-12
- 1621** Le pâté en croûte de poulet jaune, gingembre et citron vert, gelée passion **38,50 €**
Allergènes : 4-5-6-8-9-12
- 1620** Le pâté en croûte de veau mariné miel-soja **38,50 €**
Allergènes : 4-5-6-8-9-12
- 1619** Le pâté en croûte incontournable vieux Strasbourg au foie gras **52,50 €**
Allergènes : 4-5-6-8-9-12
- 1637** Le pâté en croûte de gibier aux morilles et au whisky tourbé **38,50 €**
Allergènes : 4-5-6-8-9-12
- 2780** L'oreiller de la belle Aurore **58,50 €**
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

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**
- 2534** Foie gras de canard en verrine de 200gr **32,50 €/pce**
Allergènes : 9
- 2535** Foie gras de canard en verrine de 350gr **54,00 €/pce**
Allergènes : 9
- 1580** Escalope de foie gras à poêler **95,00 €/kg**
Allergènes : 4

Le Saumon

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

Pour un nouvel an
des plus gourmands

Notre menu spécial Saint Sylvestre

2471 Notre apéro entrée

- Tartare de St Jacques à la mangue et au citron vert
 - Bonbon de foie gras chocolat speculos
 - Macaron truffe blanche et noisette
- Mini quiche homardine, dôme de guacamole
 - Cuisse de caille fumée
- Burger brioché au foie gras et fruits secs du berewege
- Navette à la tapenade de poivron, lomo ibérique et roquette
- Panna cotta de foie gras, confit de quetsche à la cannelle
 - Wraps de crevettes, sauce smokey bacon
- Tartine polaire de saumon gravlax et beurre demi sel
- Bavaroisé de cuisse de grenouille à la coriandre fraîche

19,50 €/pers

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

2543 La caille entièrement désossée

farcie foie gras et morilles, crème de morilles et garnitures de saison

24,90 €/pers

Allergènes : 4-5-6-7-8-9-12

2540 Variation en rouge et noire

Finger choco-framboise
Macaron framboise
Financier choco
Tartelette framboise et chocolat

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, la caille farcie
la Variation en rouge et noire, 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



Noël

Nom

Prénom

Rue

Code Postal

Ville



Jour d'enlèvement :

☐ **Mardi 23/12**

☐ Mercredi 24/12

☐ **vendredi 26/12**

[illegible]

Dernier délai pour passer vos commandes de Noël : **mardi 16 décembre 2025**



Schwoob
— LE GOÛT DE LA DIFFÉRENCE DEPUIS 1945 —



Nouvel
An

Nom

Prénom

Rue

Code Postal

Ville

[illegible]

Dernier délai pour passer vos commandes de Nouvel An : **mardi 23 décembre 2025**



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