



# LA CARTE TRAITEUR

100% AlsaChien !



« Artisan engagé localement,  
plaisir et qualité assurée ! »

**À emporter**  
ou à se faire livrer...

La suggestion du moment \_\_\_\_\_ 10 €  
La salade de saison \_\_\_\_\_ 7 €

### Le plateau repas

*1 entrée + 1 plat + 1 fromage + 1 dessert*

Le « Locavor » \_\_\_\_\_ 14 €  
Le « Carnivore » \_\_\_\_\_ 16 €  
Le « Marin » \_\_\_\_\_ 18 €

*Autre composition sur demande*

**Livraison** à partir de 75 € de commande :  
Strasbourg centre \_\_\_\_\_ 7,50 €  
Aux alentours de Strasbourg & jusqu'à Illkirch \_\_\_\_\_ 15 €  
**Livraison OFFERTE** à partir de 150 € de commande.

Passez votre commande minimum 48h à l'avance : **03 88 32 28 36**  
contact@cafe-nana.fr • www.cafe-nana.fr



« J'utilise en priorité  
des produits frais, locaux ou  
français pour ce que notre  
Alsace ne produit pas.  
Le pur origine en fil conducteur,  
c'est ça l'Artisanat solidaire  
et j'en suis fière ! »

Annabelle.



[www.cafe-nana.fr](http://www.cafe-nana.fr)

10 rue des Francs Bourgeois  
67000 Strasbourg

**03 88 32 28 36**

contact@cafe-nana.fr

# Cocktails salés

**Kougelhof** salé tranché (Lardons et Noix) \_\_\_\_\_ 16 tr. \_\_\_ 14 €  
Kougelhof salé garni charcutier \_\_\_\_\_ 40 tr. \_\_\_ 36 €

**Bretzel** brioché gratinée, garni au jambon à l'os. \_\_\_\_\_ 24 p. \_\_\_ 36 €  
Bretzel brioché au sésame, garni jambon cru d'Alsace et pesto \_\_\_\_\_ 24 p. \_\_\_ 36 €  
Bretzel brioché au pavot garni chèvre du Sonnenberg, miel et noix. \_\_\_\_\_ 24 p. \_\_\_ 36 €  
Bretzel brioché noisette garni au saumon Gravlax Maison \_\_\_\_\_ 24 p. \_\_\_ 42 €

**Pain de seigle** aux noix Maison, charcutier. \_\_\_\_\_ 30 p. / 21 € | 50 p. / 35 €  
Pain de seigle aux noix Maison, Saumon Gravlax \_\_\_\_\_ 30 p. / 27 € | 50 p. / 45 €

**Navette briochée** garnie à la mousse foie \_\_\_\_\_ 24 p. \_\_\_ 36 €  
Navette briochée garnie au foie gras \_\_\_\_\_ 24 p. \_\_\_ 60 €  
Navette briochée garnie au saumon gravlax \_\_\_\_\_ 24 p. \_\_\_ 48 €

**Canapé** duo de jambons \_\_\_\_\_ 24 p. \_\_\_ 36 €  
Canapé poulet, tomate, parmesan \_\_\_\_\_ 24 p. \_\_\_ 36 €

**Mini choux garni**, mousseline chèvre, pesto basilic \_\_\_\_\_ 24 p. \_\_\_ 36 €  
Mini choux garni, thon, pesto rosso, olives \_\_\_\_\_ 24 p. \_\_\_ 36 €

**Verrine** julienne de légumes du soleil \_\_\_\_\_ 15 p. \_\_\_ 30 €  
Verrine chèvre, miel et noix au basilic \_\_\_\_\_ 15 p. \_\_\_ 30 €

**Mini pâté en croûte** Maison viande marinée au vin blanc \_\_\_\_\_ 20 tr. / 24 € | 40 tr. / 48 €

**Mignonette** de saumon frais, duo de saumon cru et gravlax \_\_\_\_\_ 20 tr. / 30 € | 40 tr. / 60 €

**Feuilletées** salés pur beurre au pavot \_\_\_\_\_ 100g \_\_\_ 5 €  
Feuilletées salés pur beurre gratinées \_\_\_\_\_ 100g \_\_\_ 5 €  
Feuilletées salés pur beurre au sésame \_\_\_\_\_ 100g \_\_\_ 5 €

RESTO **sushi's** | Le coin des **SUSHI'S**  
CRÉE POUR VOUS

Trio de brochette de poulet mariné et saumon grillé \_\_\_\_\_ 12 p. \_\_\_ 30 €  
Trio Maki California Végétarien, Chèvre miel et concombre \_\_\_\_\_ 18 p. \_\_\_ 18 €  
Duo Maki Black concombre et avocat \_\_\_\_\_ 18 p. \_\_\_ 18 €  
Trio Maki Green, Végétarien, Avocat et concombre \_\_\_\_\_ 18 p. \_\_\_ 18 €



Artisan  
«locavore» !



Pâtisserie  
Traiteur  
Café  
Restaurant  
Glacier

Commande 48h à 72h  
à l'avance selon  
les disponibilités.

# Plaisirs sucrés

*Croquez dans nos modèles réduits si savoureux,  
qu'ils régaleront vos papilles et mettront votre palais en émoi.  
Comment résister à la tentation de péchés si mignons ?*

Mini éclair (café, vanille, chocolat) \_\_\_\_\_ 18 p. \_\_\_ 22 €

Mini choux (café, vanille, chocolat) \_\_\_\_\_ 18 p. \_\_\_ 36 €  
Mini choux « praline intense » \_\_\_\_\_ 18 p. \_\_\_ 45 €

Mini tartelette aux fruits de saison \_\_\_\_\_ 18 p. \_\_\_ 27 €  
Mini opéra chocolat-café \_\_\_\_\_ 18 p. \_\_\_ 27 €

Mini dôme crémeux citron \_\_\_\_\_ 18 p. \_\_\_ 27 €  
Mini dôme chocolat BIO \_\_\_\_\_ 18 p. \_\_\_ 27 €  
Mini dôme framboise \_\_\_\_\_ 18 p. \_\_\_ 27 €

Mini souris vanille et fondant au sucre \_\_\_\_\_ 18p. \_\_\_ 36 €  
Mini cochon vanille et pâte d'amande \_\_\_\_\_ 18 p. \_\_\_ 36 €  
Minis macarons 8 parfums \_\_\_\_\_ 30 p. \_\_\_ 45 €

**Pochés et garnis un à un, à la main.**  
6 parfums sans gluten : caramel, chocolat framboise, pistache, vanille, violette  
2 parfums avec gluten : citron et passion

Découvrez aussi nos glaces  
& sorbets maison  
sans lactose : \_\_\_\_\_ 12 € / litre



# Nos Gâteaux

en portions individuelles ou à partager ... à partir de 4 pers.

Éclair géant \_\_\_\_\_ 4 € / pers  
Crème pâtissière vanille, café ou chocolat / Max 40cm

Mille-feuille  
Crème pâtissière vanille ou chocolat \_\_\_\_\_ 4 € / pers  
Crème pâtissière vanille et framboise \_\_\_\_\_ 5 € / pers

Pomme de Terre \_\_\_\_\_ 5 € / pers  
Génoise nature, crème pâtissière vanille, pâte d'amande 50% et cacao

Mousse 3 Chocolats \_\_\_\_\_ 5 € / pers  
Mousse Gianduja praliné \_\_\_\_\_ 5 € / pers  
Mousse fruits rouges \_\_\_\_\_ 5 € / pers

Paris Brest praliné intense \_\_\_\_\_ 5 € / pers  
(60% noisette et 40% amandes)

Opéra chocolat café \_\_\_\_\_ 5 € / pers

Tarte aux fruits de saison \_\_\_\_\_ 35 €

Forêt Noire \_\_\_\_\_ 50 €  
« la vraie recette au Kirsch Wolfberger »

Pièces montées à partir de 70 pièces  
• en macarons : \_\_\_\_\_ 2,50 € / le macaron  
• en choux garnis \_\_\_\_\_ 3 € / le choux

Wedding Cake® recouvert de pâte à sucre \_\_\_\_\_ 6 € / pers  
à partir de 15 personnes / minimum 30 personnes pour avoir 2 niveaux  
Parfums : génoise amandes ou chocolat / crémeux : chocolat, vanille, praliné ou framboise  
(\*gâteau de mariage)

**SANS GLUTEN** | Notre **Gamme sans Gluten**

Torche aux marrons de Novembre à Mars \_\_\_\_\_ 6 € / pers

Vacherin glacé \_\_\_\_\_ 50 €  
(maximum 3 parfum au choix : chocolat, café, vanille, framboise, citron, passion, fraise)

Mousse chocolat ou fruits \_\_\_\_\_ 5 € / pers

Meringue croquante au chocolat « Brésilien » \_\_\_\_\_ 5 € / pers  
Meringue croquante au café « Napolitain » \_\_\_\_\_ 5 € / pers

Minis macarons 6 parfums - 30 pièces \_\_\_\_\_ 45 €  
Caramel, chocolat framboise, pistache, vanille, violette

