



Carte Noël Nouvel An 2025

Crazy Cook Catering – 12 Grand Rue 67490 Gottesheim
Siret 752705987 0026

0388028146 – 0673939669

crazycookcatering@gmail.com

Site Internet : <http://www.crazy-cook.fr/>

Facebook <https://www.facebook.com/crazycookcatering>

Point de Retrait à Gottesheim

Service de livraison

Mode de Règlement Chèque Espèce CB ou Virement

CRCA ALSACE VOSGES SAVERNE

RIB 17206 0029 63054029276 76

IBAN FR76 1720 6000 2963 0540 2927 676

BIC AGRIFRPP872

Commande par Mail, Téléphone, Sms, Messenger

FOIES GRAS « MAISON »

Foie Gras de Canard Entier Mi- Cuit	16.00 €/100g
Foie Gras de Canard Entier Fumé	13.10 €/100g

POISSONS SALES/FUMES « MAISON »

Filet de Saumon Fumé sur peau	5.95 €/100g
Saumon Fumé Tranché	6.60 €/100g
Filet de Truite Fumée sur peau	5.95 €/100g
Truite Fumée Tranchée	6.60 €/100g
Dos de Lieu Fumé	3.30 €/100g
Eglefin (haddock) selon le chef	5.95 €/100g
Saumon en Gravelax	5.95 €/100g

QUELQUES MAGRETS ET CHARCUTERIES « MAISON »

Magret de Canard Entier	5.50 €/100g
Magret de Canard Tranché	5.95 €/100g
Poire de Bœuf séché en format "saucisson"	3.30 €/100g
Contre Filet de Bœuf Séché	4.40 €/100g
Jambon de Sanglier Fumé Séché	4.40 €/100g
Coppa de Sanglier	4.40 €/100g
Bacon de Sanglier	4.40 €/100g
Filet Mignon de Sanglier Fumé Séché	5.50 €/100g
Filet Mignon de Porc Fermier Fumé Séché	3.90 €/100g
Lard Fumé Séché	2.80 €/100g
Rillettes de Porc	4.50 € le pot de 165ml
Rillettes de Sanglier	5.50 € le pot de 165ml

QUELQUES CONFITS ET CHUTNEYS

Chutneys de Tomates Vertes/Baies Roses	5.00 € le pot de 100ml
Chutneys de Pastèque/Combawa	5.00 € le pot de 100ml
Chutneys Mangue Curry Doux	5.00 € le pot de 100ml
Confit de Coings	5.00 € le pot de 100ml
Confit de Figues	5.00 € le pot de 100ml

Chutneys de Rhubarbe/Vanille	5.00 € le pot de 100ml
Chutneys de d'Oignons	5.00 € le pot de 100ml

CHARCUTERIES PREMIUM

A la coupe, sur commande, sous vide... selon votre convenance
Origine Italie France Espagne principalement.

Prêt à Déguster

Plateau de Charcuteries Fines (Crues Sèches et/ou Fumées),
finement tranchées, idéal pour vos apéritifs, buffets ou en
accompagnement de raclettes.....

Le Plateau de 250 g	18.70 €
Le Plateau de 500 g	36.30 €
Le Plateau de 1000 g	66.00 €

PRODUITS FESTIFS VEGAN

Fogras by Crazy Cook	6.00 € le pot de 165ml
Terrine Forestière by Crazy Cook	5.00 € le pot de 165ml

APERITIFS - COCKTAILS

Canapés

L'Assortiment du Marché

6 variétés selon le marché
21.45 € le plateau de 24 pièces
45.10 € le plateau de 54 pièces

L'Assortiment Crazy Cook

Foie Gras de Canard Fumé, Saumon Fumé, Rillettes de Cabillaud, Chèvre,
Gambas, Jambon de Parme AOP.
29.70 € le plateau de 24 pièces
59.40 € le plateau de 54 pièces

Pains Surprises

Le Tradition

Jambon Blanc, Rosette de Lyon, Jambon Fumé, Emmental Français

Le Gourmet

Jambon Cru, Saumon Fumé, Fromage Frais, Mousse de Canard

Le Veggie

Tapenade, Pesto Rouge, Caviar de Légume de Saison, Pesto Vert
44.00 € le 50 cm – environ 40 sandwiches
77.00 € le 100 cm – environ 90 sandwiches

L'Océan

Saumon Fumé, Rillettes de Saumon, Crème d'Anchoïade, Rillettes de
Cabillaud du Chef

Le Tendance

Jambon de Parme AOP, Chèvre Basilic, Magret de Canard Fumé, Rillettes
de Saumon

Le Prestige

Foie Gras de Canard Mi Cuit, Jambon de Parme AOP, Rillettes Cabillaud du
Chef, Comté Extra Vieux
55.00 € le 50 cm – environ 40 sandwiches
99.00 € le 100 cm – environ 90 sandwiches

Bretzels, Malicettes

1.20 € la pièce

Bretzels Gratinées

1.80€ la pièce

Bretzels Gratinées Lardons Oignons

2.20 € la pièce

Crazy Balls

De 80 à 240 – 0.35 € la pièce
A partir de la 241ème – 0.30 € la pièce

Minis Malicettes

Nature, Gruyère, Sésame, Pavot, Cumin

De 30 à 90 – 0.65 € la pièce

A partir de la 91ème – 0.60 € la pièce

Minis Malicettes Garnies

Minis Malicettes Terroir

Rosette de Lyon, Jambon Cru, Saumon Fumé, Mousse de Canard, Fromage Frais

24.75 € le plateau de 15 pièces

46.20 € le plateau de 30 pièces

Minis Malicettes Crazy Cook

Foie Gras de Canard Mi Cuit, Comté Extra Vieux AOP, Jambon de Parme AOP, Rillettes de Cabillaud du Chef, Magret de Canard Fumé

33.00 € le plateau de 15 pièces

62.70 € le plateau de 30 pièces

Assortiment Verrines

Plateau de 24 pièces – 3 variétés – 58.08 € le plateau

Plateau de 54 pièces – 4 variétés – 118.80 € le plateau

Sur mesure : minimum 12 pièces par variété, à partir de 2.50 € la pièce.

« Crocs Légumes »

Assortiment de légumes frais de saison soigneusement détaillés (1000g min) et Sauce Fines Herbes – 33.00 € le plateau

Les Minis « Wraps »

Minis Wraps Crazy Cook

Saumon fumé, Poulet fermier

Plateau de 24 pièces – 23.65 €

Plateau de 54 pièces – 47.85 €

Minis Wraps Veggie

Tofu Fumé, Légumes Cacahuètes

Plateau de 24 pièces – 23.65 €

Plateau de 54 pièces – 47.85 €

Le Kit « Minis Knacks » (à chauffer quelques minutes)

40 Minis Knacks (env. 30g pièce) Sauce Moutarde, Condiment et Raifort,

40 Tranchettes de Baguette Fraiche 40 Minis Cartonnettes

Les Minis Club Sandwiches

Les Club Sandwiches Tradition

Poulet Fermier, Mayonnaise, Tomates, Salade

Plateau de 44 pièces – 79,20 € le plateau.

Les Club Sandwiches Saumon

Saumon Fumé Maison, Crème ciboulette, Concombre, Salade

Plateau de 44 pièces – 105,60 € le plateau

Les Club Sandwiches Foie Gras

Foie gras de Canard Mi-Cuit, chutney de saison

Plateau de 44 pièces – 132.00 € le plateau.

Les Club Sandwiches Veggies

Fromage Frais Fines Herbes, Champignons, Cacahuètes, Roquette

Plateau de 44 pièces – 79,20 € le plateau.

Les Minis Crocs Monsieur (à chauffer quelques minutes)

Pain de Mie complet – Jambon Blanc – Emmental Français – Oignons

Tomates – Bacon – Pavot – Sésame Blond

26.40 € le plateau de 15 pièces

57.75 € le plateau de 35 pièces

Les Minis Burgers du Chef (à chauffer quelques minutes)

Pain Burger FQC Classique, Sauce Burger du Chef, Steak Haché de Bœuf

Oignons Lardons 30g, Emmental Français, Salade, Tomato

45.10 € le plateau de 15 pièces

107.80 € le plateau de 35 pièces

Les Minis Burger Froids

Les Minis Burgers Saumon Fumé Maison

Pain Burger Brioché, Crème Mascarpone à l'Aneth, Saumon Fumé Maison, salade Concombre

45.10 € le plateau de 15 pièces

Les Minis Burgers Jambon à l'Os Fumé

Pain Burger FQC Classique, Sauce Burger du Chef, Tomate, Cornichon Doux, Jambon à l'Os Fumé

36.30 € le plateau de 15 pièces

Les Minis Burgers Foie Gras de Canard Mi- Cuit

Pain Burger Brioché, Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Roquette, Chutney de Figs

52.80 € le plateau de 15 pièces

Les Minis Burgers Fogras (Veggie)

Pain Burger Brioché, Fogras, Roquette, Chutney de Figs

45.10 € le plateau de 15 pièces

Pains Surprises « Chauds » (à chauffer quelques minutes)

Le Tradition

Jambon Blanc Emmental Français – Bacon Cheddar – Jambon Cru Chèvre – Lard Fumé Munster

Le Veggie

Munster Cumin Oignons – Pommes Bleu Noix – Emmental Français

Tomates Ail – Chèvre Miel Sésame blond – Pain au Céréales

39.60 € le 40 cm – environ 30 sandwiches

ENTREE - PLATS – MENU – PLATEAUX A PARTAGER

Entrées Individuelles 13.20 €

- Gravelax de Truite Saumonée à la Scandinave
- Tartare de Bœuf Soleil Levant, Sésame Noir et Cacahuètes
- Petite Salade « Caesar » de Gambas

- Petite Salade de Haddock, Lieu, Saumon et Folies d'Agrumes
- Lentilles, Pommes Granny et Fogras
- Petite Salade de Magret de Canard Fumé, Poulet Grillé et Œuf au senteurs de Truffe

Plats Individuels à Chauffer 23.10 €

- Ballotine de Volaille fermière aux Cèpes, Crème Légère Boisée, Riz Pilaf et Courgettes Sautées
- Onglet de Bœuf, Sauce à l'Echalotes Roses, Brochette de Grenailles, Pomme et Courge Rôties
- Dos de Saumon, Crème Légère aux saveurs de Tarte Flambée », Riz Pilaf, Courgettes Sautées
- Filet de Sanglier, Sauce Grand Veneur, Brochette de Grenailles, Pomme et Courge Rôties
- Magret de Canard Rôti, Crème Légère Boisée, Brochette de Grenailles, Pomme et Courge Rôties
- Seitan Grillé, Sauce Végétale façon « Grand Veneur », Riz Pilaf, Pomme et Courge Rôties

Formule Menu : 36.30 € -

Mise en Bouche de Saison - Une entrée au choix – Un plat au choix

Formule Menu : 48.40 € -

Mise en Bouche de Saison - Deux entrées au choix – Un plat au choix

Entrées/plats à partager

Civet de Sanglier Traditionnel, selon la recette de ma grand-mère
3.63€/100g

Filet Entier de Saumon en Belle-Vue (env. 1,2kg à 1,5 kg pièce)
6.60€/100g

Plateau Océan 1KG – 66€

(Saumon Fumé, Crevettes Roses, Terrine de Poisson, Pavé de Saumon Cuits façon Belle Vue – Mayonnaise, Citron, Oignons)

Plateau Charcuteries Terroir 1KG – 44 €

(Terrine de Campagne, Rillettes de Cochon, Jambon Blanc, Jambon Fumé, Rosette, Saucisse de Viande – Oignons Frits et Cornichon)

Plateau Charcuteries Premium 1KG – 66 €

(Charcuteries Premiums, (ex Jambon de Parme, Lomo de cerdo etc..) sélectionnées par le Chef et finement tranchées)

Plateau Chasseur 1KG – 55 €

(Terrine de Campagne, Rillettes Sanglier, Jambon de Sanglier, Saucisson de Gibier, Coppa de Sanglier – Oignons Frits et Cornichons)

Plateau du Chef 1KG – 88 €

(Foie Gras de Canard, Magret de Canard Fumé, Jambon de Sanglier, Saumon Fumé, Crevettes Roses – Chutney, Mayonnaise, Oignons et Citron)

Plateau Viandes Froides 1KG – 44 €

(Rôti de Dinde Baie Roses, Rôti de Porc Laqué, Rosebeef à l'Ancienne, Filet de Poulet Rôti – Sauce Moutarde et Sauce Fines Herbes)

Plateau Veggie 1KG – 55 €

(Terrine de Légumes, Caviar de Légumes, Tapenade du chef, Mozzarella Fumée, Fogra – Chutney et Condiment Végétal)

**COMMANDES ET RESERVATIONS AU PLUS
TARD LE 18 DECEMBRE 2025 A 20H.**

Passé le 18 décembre, les commandes et réservations restent possibles sous réserve de disponibilités.

TRADITIONNELLES PORTES OUVERTES DE NOEL

Les 5, 6 et 7 décembre de 16h30 à 21h
« Saint Nicolas et Soirées Tartes Flambées »
les 12, 13 et 14 décembre de 16h30 à 21h
« En route vers Noel, Soirées Piggies »
Les 19, 20 et 21 décembre de 16h30 à 21h
« En route vers Noel, Soirées Burger de Noel »
Les 26, 27 et 28 décembre de 16h30 à 21h
« En route vers 2025, Soirées Tartes Flambées »

OUVERTURE CHALET DE NOEL RETRAIT des COMMANDES

Les 22 et 23 décembre de 16h30 à 19h30
Le 24 décembre de 10h00 à 16h30
FERME le 25 décembre
Les 29 30 décembre de 16h30 à 19h30
Le 31 décembre de 10h00 à 16h30
FERME le 1^{er} Janvier

Commandes/réservations/informations CRAZY COOK CATERING, 12
Grand Rue 67490 Gottesheim - 0673939669 – 0388028146 –
crazycookcatering@gmail.com