

LES CONVIVIALES

- Pierrade minimum 4 viandes (bœuf, veau, poulet, dinde, canard ou porc) Le kg : 31.95€
- Fondue chinoise (boeuf, veau, dinde) Le kg : 33.95€
- Fondue bourguignonne (cube) (boeuf, dinde, poulet, veau)*
- Fondue vigneronne (veau en lamelle) Le kg : 34.50 €
- Fondue parisienne (dinde ou poulet en cube)*

**Prix en fonction de la viande choisie*

INFORMATIONS

Pour nous permettre de préparer vos commandes avec un maximum de soin nous vous remercions de bien vouloir nous les confier au plus tard :

le samedi 14 décembre 2024 pour Noël
Le lundi 23 décembre 2024 pour Nouvel An

Ouverture le 23/12/2024 de 8h à 12h30

Ouverture le 24/12/2024 de 7h à 12h30

Attention pour Nouvel An les commandes seront à récupérer le **mardi 31/12/2024 de 8h à 12h30**

Mme Fischer et Mr Gerber ainsi que leur équipe vous souhaite un joyeux Noël et une très bonne année 2025.

MERCI DE VOTRE FIDELITE !!!



LES FARCIS

- 
- 
- 
- Rôti de dinde farci châtaignes et cèpes (sans os) Le kg : 29.95€
 - Rôti de chapon farci châtaignes et cèpes (sans os) Le kg : 27.95€
 - Rôti de pintade farci châtaignes et cèpes (sans os) Le kg : 27.95€
 - Dinde fermière farcie à la viande Le kg : 27.95€
 - Dinde fermière farcie à la viande, aux châtaignes et cèpes. Le kg : 27.95€
 - Chapon fermier farci à la viande Le kg : 25.95€
 - Chapon fermier farci à la viande, châtaignes et cèpes Le kg : 25.95€
 - Rôti de filet de dinde à la farce de Noël (pain d'épice et orange) Le kg : 23.95€
 - **NOUVEAU** : Suprême de poulet farce au pain d'épices Le kg : 28.95€
 - **NOUVEAU** : Suprême de pintade farce aux morilles Le kg : 32.95€
 - **NOUVEAU** : Suprême de chapon farce aux morilles Le kg : 33.95€

Nous pouvons avoir en précommande avant le 7 décembre 2024 du gibier (marcassin, biche ou chevreuil) tarif au cours.



ENTREE FROIDE

- **Assiette entre terre et mer** (Foie gras, saumon fumé, mignon de porc fumé avec salade mêlée, citron, oignons, câpre)

La pièce : 18.50 €

- Saumon fumé maison Le kg : 68.00 €
- Foie gras de canard maison* Le kg : 152.95 €
- Foie gras de canard aux figues* Le kg : 152.95 €
- Foie gras d'oie maison* Le kg : 168.95 €
- Pâté en croûte Richelieu (insert au foie gras maison)

Le kg : 49.95 €

*** Tous nos foie gras sont d'origine FRANCAISE**

LES CROUTES

- Jambon en croûte (4,6,8 ou 10 pers) Par pers : 9.00 €
- Filet mignon de porc façon Wellington (4, 5 ou 6 pers)* Par pers : 13.50 €
- Filet de Boeuf Wellington (4, 5 ou 6 pers)* Par pers : 16.00 €

*** Wellington (farce de viande avec champignons et foie gras) servi sans sauce.**

- **NOUVEAU : Buche océane en croûte** (saumon, duxelle de champignons, chou vert) pour 5 personnes

Pièce : 35.00 €

Nos Tourtes maison (4 ou 6 personnes)

- Tourte Riesling (veau et porc) Le kg : 24.95 €
- Tourte aux 3 volailles (poulet, dinde et canard) Le kg : 26.95 €
- Tourte de Noël (veau, foie gras parfumé à la truffe blanche) Le kg : 29.95 €
- Tourte de gibier (marcassin, châtaignes et cranberries) Le kg : 29.95 €



APERITIF

- **Plateau de 10 malicettes farcies** : (saumon fumé, jambon blanc, jambon fumé, salami, mousse de foie)
Le plateau : 18.00 €
- **Plateau apéro 5 pers** : (navette au thon, navette poulet curry, navette surimi crabe, mini pâté en croûte, saucisse à croquer, salami boule et olive mix)
Le plateau : 35.00 €
- **Mini saucisse apéritif** : (knack, fromage, salami, croquer, Noël)
Le kilo : 24.95 €
- Mignonnette de pâté en croûte
Le kilo : 28.95 €
- **NOUVEAU** : Cake salé au jambon, comté et olives
Pièce : 6.00 €



ENTREE CHAUDE

- Escargots à l'alsacienne.
La douz : 10.95 €
 - **NOUVEAU** : Moules farcies (chair de moule, beurre, ail, échalotes, persil, épices)
La douz : 9.10 €
 - Saucisse de Noël
Le kilo : 18.50 €
 - Coquille Saint Jacques maison
La pièce : 10.50 €
 - Coquille de la mer à la fondue de poireaux (cabillaud, saumon)
La pièce : 9.50 €
- 



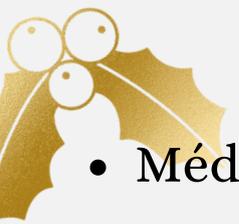
POISSON

- Une douceur de sandre aux éclats de morilles.

Par pers 15.50 €

- Rouleau de sole et de St Jacques, sauce à la crème de morilles

Par pers 17.00 €



VIANDE

- Médaillon de mignon de veau aux morilles

Par pers 18.00 €

- Douceur (émincé) de filet de boeuf aux girolles

Par pers 12.50 €

- Filet de veau sauce à la crème et girolles. Par pers 16.00 €

- Jambon de Noël braisé à la bière brune et aux épices de Noël.

Par pers 10.50 €

- Moelleux de chapon sans os farci aux cèpes et marrons, sauce aux cèpes.

Par pers 15.50 €

- **NOUVEAU**: Suprême de poulet jaune , sauce aux cèpes.

Par pers 13.00 €



GIBIER



- Civet de biche aux senteurs de nos bois (châtaignes et champignons forestiers).

Par pers 14.00 €

- **NOUVEAU** Civet de chevreuil avec sa poire aux aïrelles.

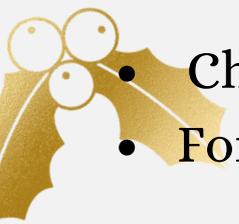
Par pers 15.00 €





GARNITURE



- Gratin dauphinois portionné enrobé de lard fumé
Par pers 3.50 €
 - Fagot de haricots verts enrobé de lard fumé Pièce 2.00 €
 - Spätzles alsacien frais maison Par pers 3.50 €
 - Flan de brocolis et carottes aux amandes
Pièce 3.00 €
 - Choux rouges aux marrons Par pers 3.50 €
 - Fondue de poireaux sans lardons Par pers 3.50 €
- 

LES VIANDES A CUISINER

NOS VOLAILLES D'ALSACE

- DINDE FERMIÈRE LABEL ROUGE LE KG : 24.95€
 - CHAPON FERMIER LABEL ROUGE LE KG : 21.95€
 - POULARDE LE KG : 20.95€
 - CHAPON DE PINTADE LE KG : 32.95€
 - OIE LE KG : 34.95€
 - CANARD FERMIER LE KG : 24.95€
 - CANETTE FERMIÈRE LE KG : 24.95€
 - PINTADE FERMIÈRE LE KG : 23.95€
 - MAGRET DE CANARD LE KG : 34.95€
- 

