

Carte traiteur

Apéritif

Pomponettes au foie de canard et bearewecka, les 10 pièces	10 €
Bretzel au mélilot ou à la livèche, les 10 pièces	5 €
Minis quiches au mélilot ou à la ciboulette plate, les 12 pièces	6 €

Potage

Soupe de poisson et croûtons	8 €
Bisque de homard bleu et croûtons	10 €

Entrée froide

Saumon Bømlo de Norvège fumé maison les 100 gr	8 €
Le foie gras d'oie maison : le pot de 300 gr	60 €
le pot de 500 gr	95 €
Le kougelhof aux figues	10 €
Cou d'oie farci, les 100 g	5 €
Galantine de cerf, les 100 g	5 €

Poisson

Matelote en filet (sandre, anguille, brochet) fleuron pur beurre	25 €
Daurade Royale Sauvage (ou poisson selon arrivage)	
légumes du moment, vinaigrette blanche et huile de tagette	20 €
Quenelles de brochet, riz noir « Venere » sauce riesling et fines herbes du jardin	18 €

Viande

Tourte de chevreuil (filet de chevreuil et mignon de porc)	18 €
Bouchée à la reine, feuilletage pur beurre (veau, volaille, ris de veau, godiveau)	
Médaille d'Or au Concours de la Meilleure Bouchée à Reine d'Alsace 2016	19 €
Queue de bœuf à la royale (farci au foie gras d'oie)	23 €
Lièvre à la royale (farci au foie gras d'oie)	26 €

Garniture

Légumes du potager du Vieux Couvent	5 €
Gfeldi hardepfleknepfle , les 3 pièces	2 €
Nouilles maison	2 €
Polenta moelleuse au mascarpone	2 €
Kaseknepfle nature ou à la livèche	2 €

Les petits fours de Noël assortis

butterbredele, schwowebrele, pains d'épices, meringues etc.....	
les 100 g	6 €
Les chocolats maisons aux plantes les 100 g	9,50 €



Afin de profiter du large choix des propositions, pensez à réserver au plus tôt :
Pour Noël ; votre commande au plus tard le 19 décembre à récupérer le 23 décembre.
Pour le Réveillon ; votre commande au plus tard le 26 décembre à récupérer le 31 décembre au matin.
03 88 74 61 15