



Carte traiteur 2017

Apéritif

Pomponettes au foie de canard et bearewecka, les 10 pièces	12,50 €
Bretzel au mélilot ou à la tagette, les 10 pièces	7 €
Minis quiches au mélilot ou à la ciboulette plate, les 12 pièces	8 €
Minis nems, les 10 pièces	12 €

Entrée froide

Saumon Bømlo de Norvège fumé maison les 100 gr	9 €
Le foie gras d'oie maison : le pot de 300 gr	70 €
le pot de 500 gr	110 €
Le kougelhof aux figues	10 €
Cou d'oie farci, 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

Pâté chaud de canette de Barbarie au foie gras	20 €
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	21 €
Queue de bœuf à la royale (farci au foie gras d'oie)	25 €
Lièvre à la royale (farci au foie gras d'oie)	27 €

Garniture

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

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 !
Par téléphone au 03 88 74 61 15 ou par mail restaurant@vieuxcouvent.fr

Pour Noël

votre commande au plus tard le 18 décembre à récupérer le 23 décembre.

Pour le Réveillon

votre commande au plus tard le 26 décembre à récupérer le 31 décembre au matin.

