



Carte traiteur 2019

Apéritif

Pomponettes au foie de canard et bearewecka, les 10 pièces	12,50 €
Bretzel aux saveurs du moment, les 10 pièces	7 €
Minis quiches au mélilot ou à la ciboulette plate, les 12 pièces	8 €
Tartelettes à l'oignon, les 12 pièces	8 €
Minis nems sauce aigre douce à la fleur de sureau, les 10 pièces	12 €

Entrée froide

Saumon Bømlo de Norvège fumé maison, les 100 gr	9 €
Gros Flétan blanc sauvage fumé maison, les 100 gr	12 €
Le foie gras d'oie maison : le pot de 250 gr	70 €
le pot de 450 gr	110 €
Le kougelhof aux figues	10 €
Pâté en croûte de chapon farci au foie gras d'oie et truffe Mélanosporum	30 €

Poisson

Matelote en filet (sandre, anguille, brochet) fleuron pur beurre	25 €
Bar 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 chevreuil 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 €

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 €

Nos aigres-doux

Pâtissons, Cornichons, Mélothria Scabra (mini pastèque), radis	à partir de 12 €
Boutons d'ail des ours (pour accompagner votre saumon fumé)	le pot 7 €

Les petites gourmandises

Les chocolats maisons aux plantes, les 100 gr	9,50 €
Les guimauves aux fruits ou aux herbes, les 100 gr	5 €
Les pâtes de fruits, les 200 gr	9 €

Vos commandes, 48h à l'avance.

Restaurant fermé le lundi soir, mardi et mercredi

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

Sous réserve de disponibilité des produits.