



AU VIEUX COUVENT
Alexis Albrecht

NOTRE CARTE TRAITEUR

Les saveurs du Vieux Couvent jusque chez
vous pour vos fêtes de fin d'année



Vos commandes

❖ Pour Noël :

Commande jusqu'au 19 décembre.

Retrait le 24 décembre entre 13h et 15h.

Retrait le 25 et 26 décembre entre 10h et 11h30.

❖ Pour le Réveillon :

Commande jusqu'au 26 décembre.

Retrait le 31 décembre entre 13h et 15h.

Retrait le 1^{er} janvier entre 10h et 11h30.

Restaurant Au Vieux Couvent
6 rue des Chanoines
67860 RHINAU

Fermé lundi soir, mardi et mercredi

03 88 74 61 15
restaurant@auvieuxcouvent.fr

❖ Site internet

www.vieuxcouvent.fr

❖ Nos bons cadeaux

www.auvieuxcouvent.secretbox.fr

❖ Notre traiteur en drive

www.auvieuxcouvent.shop-and-go.fr



restaurantauvieuxcouvent



Au Vieux Couvent – Alexis Albrecht

Apéritif

| | |
|---|---------|
| Pomponettes au foie de canard et bearewecka, les 10 pièces | 12,50 € |
| Bretzel au Mélilot, les 10 pièces | 7 € |
| Minis quiches à la ciboulette plate, les 10 pièces | 8 € |
| Tartelettes à l'oignon, les 10 pièces | 8 € |
| Cromesquis de tête de veau salsa verde, les 10 pièces | 10 € |
| Tourte de viande de saison au feuilletage pur beurre, les 10 pièces | 20 € |

Entrée froide

| | |
|---|-------|
| Saumon Bømlø fumé maison, les 100 g | 9 € |
| Le foie gras d'oie maison : le pot de 250 g | 70 € |
| le pot de 400 g | 100 € |
| Kougelhøpf aux figues, la pièce | 10 € |

Nos aigres-doux

| | |
|---|-----------------|
| Pâtissons, Cornichons, radis, Melothria Scabra | à partir de 8 € |
| Boutons d'ail des ours (pour accompagner votre saumon fumé) | le pot 7 € |

Poisson

| | |
|--|------|
| Matelote en filet (brochet, sandre, anguille, quenelle de brochet) | |
| Nouilles maison et fleuron feuilletage pur beurre | 35 € |
| Bar sauvage rôti (ou poisson selon arrivage) | |
| légumes du moment, vinaigrette blanche et huile de tagette | 25 € |

Viande

| | |
|--|------|
| Bouchée à la reine comme la faisait ma Grand-Mère, nouilles maison et feuilletage pur beurre (veau, volaille, ris de veau, godiveau) | 25 € |
| Queue de bœuf à la royale, farcie au foie gras d'oie et kaseknepfle | 30 € |

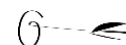
Les Gourmandises

| | |
|---|--------|
| Les meringues, les 100 g | 6 € |
| Les chocolats maisons aux plantes, les 100 g | 9,50 € |
| Les guimauves aux fruits ou aux herbes, les 150 g | 8 € |
| Les pâtes de fruits, les 250 g | 12 € |

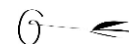
Menu de Noël en Drive à 69 €

Le 24, 25 et 26 décembre

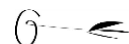
Les mises en bouche



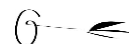
Carpaccio d'espardon Huile d'olive bio Redoro
Dés de tomates séchées
Valse d'herbes de notre culture et sauvages



Filet de bar sauvage rôti Légumes de notre potager
Vinaigrette blanche tranchée à l'huile de tagette



Queue de bœuf à la royale, farcie au foie gras d'oie
Kaseknepfle

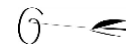


Les douceurs de Noël

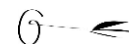
Menu du Réveillon en Drive à 97 €

Le 31 décembre et 1^{er} janvier

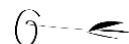
Les mises en bouche festives



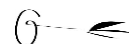
Fines tranches de veau et homard bleu
Quelques herbes de notre culture et sauvages



Filet de bar sauvage rôti Légumes de notre potager
Vinaigrette blanche tranchée à l'huile de tagette



Tourte de chevreuil chassé dans le Ried
au foie gras d'oie et truffe Melanosporum



Les douceurs du Réveillon

Les menus sont à déguster le jour de retrait