

## CÔTE TRAITEUR

Invitez-nous à votre table...  
à commander avant le 18 décembre 2020

### Les Entrées

Foie Gras de canard en terrine (sous vide)	11€ les 100gr
Jambon de sanglier fumé maison (sous vide)	4.50€ les 100gr
Saumon mariné (tranché / sous vide)	6€ les 100gr
Cassolette d'escargots (la portion / à réchauffer)	8 €

### Les Plats

Filet Mignon de Veau en croûte doré (à partir de 6ps) ➤ <u>Garnitures</u> : spaëtzlés ou Gratin Dauphinois	18€
Bœuf Wellington (à partir de 8 personnes) ➤ <u>Garnitures</u> : spaëtzlés ou Gratin Dauphinois	20€
Fricassé de scampis sauce au safran, champignons et risotto	13€
Civet de Gibier de notre Vallon, spaëtzlés et choux rouge	12€

### Les Desserts

Bûche « Saveur d'Alsace » miel, quetsches & chocolat pour 6 personnes	30 €
---	------

## Menu des Fêtes 35 € du 24 au 31 décembre 2020

Foie gras de canard  
Compotée de pomme & agrumes  
brioche aux noix  
ou  
Saumon mariné  
concombre & fromage blanc  
citron caviar et blinis au sarrasin

---

Ballotine de pintade aux morilles  
légumes racines et châtaigne  
Gratin Dauphinois  
ou  
Filet de Bar  
risotto, choux braisés,  
citronnelle & bergamote

---

Bûche « Saveur d'Alsace »  
Miel, quetsches & chocolat



Depuis 1927