

	GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
<b>TRAITEUR NOEL 2023</b>														
<b>La trilogie d'amuses bouche</b>														
Entremets potimarron chèvre, biscuit à la graine de courge	X		X		X		X	X						
Dôme de presskopf glacé au raifort	X		X		X		X		X	X		X		
Rillettes de poisson et saumon fumé	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X		
<b>Les entrées froides</b>														
<b>Le foie gras de canard d'Alsace :</b>														
En bloc sous vide - à partir de 300 g												X		
En tranche avec sa gelée à la bière de Noël										X		X		
Le presskopf de l'arrière grand-père Paul Wagner									X	X		X		
Le dôme de homard, tourteau à la parisienne et macédoine de légumes		X	X	X	X	X	X		X	X		X		X
Le pâté en croûte royal de homard poissons, coquillages, crustacés, farce aux algues et citron	X	X	X	X	X		X	X	X			X		X
<b>Les sauces d'accompagnement :</b>														
La gelée à la bière de Noël									X	X		X		
Le chutney vin chaud orange								X				X		
La sauce gribiche			X		X		X		X	X		X		
La crème aigrette au raifort aux œufs de poissons			X	X		X	X		X	X		X		

	GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
<b>Les poissons</b>														
Les raviolis de gambas et bouillon thaï parfumé, infusé au gingembre et citronnelle, légumes et coriandre fraîche	X	X	X	X		X	X		X	X	X	X		
Le civet de homard, foie gras poêlé et lotte au lard paysan, champignons de saison, pommes de terre, oignons gelot	X	X		X	X		X		X			X		X
La cassolette de poissons, ST Jacques et gambas aux épices douces à la créole	X	X		X	X	X	X		X	X		X		
Le sandre soufflé à la mousse de brochet : filet enrobé d'une fine farce de brochet, légumes et jus d'un baeckeoffe au citron	X	X	X	X	X		X	X	X			X		
<b>Pour les petits gourmets</b>														
La blanquette de volaille aux champignons	X						X		X			X		
Les quenelles de brochet et crème de carotte	X		X	X			X		X			X		
<b>Les viandes</b>														
La bouchée à la reine dans un feuilleté au beurre, une blanquette de veau, ris de veau, volaille, quenelles morilles champignons et légumes	X		X				X		X			X		
Le feuilleté de volaille Brillat Savarin, sauce morilles et vin jaune	X		X				X	X	X			X		
Le filet de Bœuf vieux Strasbourg, foie gras poêlé, pomme caramélisée et sauce porto aux truffes	X				X		X	X	X	X		X		
Le pojarski de pigeonneau au foie gras, jus de volaille	X		X		X		X	X	X			X		

	GLUTEN	CRUSTACES	CEUFS	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
<b>Pour les végétariens</b>														
La tourte végétale de légumes racines et farce végétale, sauce à l'oignon	X		X		X		X		X			X		
La bouchée « à la duchesse », dans un feuilleté au beurre, légumes du moment et champignons, velouté végétal à la crème	X		X				X		X			X		
<b>Les accompagnements</b>														
Les spaetzles au fromage blanc	X		X				X		X					
La tartelette de champignons et compotée d'oignon à l'alsacienne	X		X				X					X		
La purée de légumes racines							X		X					
Les pommes de terre duchesse à la truffe	X		X				X		X					
<b>Nos pains</b>														
Le pain à la pomme de terre	X													
<b>Nos sauces (1/2l - 6 à 8 pers)</b>														
La sauce à l'oignon (végétarien)	X						X		X			X		
La sauce lie de vin	X	X		X			X		X	X		X		X
La sauce au vin blanc	X	X		X			X		X			X		X
Le jus de veau	X						X		X			X		
La sauce aux épices douces	X	X		X			X		X			X		X
La sauce porto et truffe noire	X						X		X			X		
La sauce morilles vin jaune	X						X		X			X		

	GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
<b>Les desserts</b>														
La bûche vanille : génoise à l'ancienne, garnie de crème mousseline à la vanille de Madagascar en habit blanc de Noël	X		X		X		X	X						
La bûche choco-cachuète : ganache chocolat-caramel, biscuit de Savoie au cacao, crémeux cacahuète, mousse et caramel au beurre salé	X		X		X		X	X						
La partition de glaces et sorbets "comme un vacherin" : sorbets citron, mangue, cassis, fraise, ananas, enrobés de crème glacée à la vanille, meringue et chantilly			X		X		X							
La verrine aux agrumes : marmelade d'agrumes et segments frais, biscuit madeleine, crémeux au yuzu et agrumes confits	X		X		X		X	X						