

Côté Traiteur

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2019



LE CERF
RESTAURANT & HÔTEL

EN APÉRITIF

- 1/ Pour vos apéritifs de fêtes, nous vous proposons une box de 3 pièces d'amuse-bouches par personne comprenant :
- Un gâteau de foie de volaille et foie gras, chutney pruneau au citron
 - Un ceviche de crevettes à la mangue verte
 - Une panna cotta de champignons de Paris, salade de champignons des bois et magret fumé. • 8€/pers •
- 2/ Le petit pain individuel à la pomme de terre. • 2€ •
- 3/ Le pain «lavroche» - la boîte de 250g. • 10€ •



2/



3/

1/



LE FOIE GRAS DE CANARD D'ALSACE

Au naturel, simplement assaisonné de sel et poivre du Penja, cuit à basse température

1/ En bloc sous vide - à partir de 300 g. • 19€/100 g •



2/ En tranche avec sa gelée au Gewurztraminer. • 21€ •

Prêt à servir dans une vaisselle à usage unique, garni de gelée.



LES ENTRÉES FROIDES

1/ **Le dôme de homard**, tourteau à la parisienne et macédoine de légumes • 25€ •

Présenté dans une vaisselle individuelle à usage unique.

Nous vous conseillons d'accompagner votre homard avec:

- La vinaigrette à la bisque de homard • 7€ •
- La crème aigrette aux agrumes et raifort (150g) • 7€ •

2/ **Le marbré de caille**, pintade et canette au foie gras et épices de Noël. • 18€ •

Présenté dans une vaisselle individuelle à usage unique.

Nous vous conseillons d'accompagner votre marbré avec:

- La sauce gribiche (150g) • 6€ •
- Le ketchup à l'alsacienne (150g) • 6€ •



1/



3/ **Le pannequet de saumon fumé** et hure de poisson fumé, légumes et fines herbes. • 25€ •

Présenté dans une vaisselle individuelle à usage unique.

Nous vous conseillons d'accompagner votre saumon avec:

- La crème aigrette aux agrumes et raifort (150g) • 7€ •
- Le ketchup à l'alsacienne (150g) • 6€ •
- La sauce gribiche (150g) • 6€ •

4/ **Le presskopf** de l'arrière-grand-père Paul Wagner • 15€ •

Verrine individuelle de 300 g, soit environ 6 tranches.

Nous vous conseillons d'accompagner votre presskopf avec:

- La sauce gribiche (150g) • 6€ •
- Le ketchup à l'alsacienne (150g) • 6€ •



3/



SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT POUR LES ENTRÉES FROIDES



**La crème aigrette
aux agrumes et raifort**
(150g / 2-4 pers) • 7€ •



**La vinaigrette
à la bisque de homard**
(150g / 2-4 pers) • 7€ •



La sauce gribiche
(150g / 2-4 pers) • 6€ •



**La gelée
au gewurztraminer**
(150g / 2-4 pers) • 6€ •



Le chutney Baerewecke
(150g / 2-4 pers) • 9€ •



**Le chutney à l'orange
et au gingembre**
(150g / 2-4 pers) • 7€ •



Le ketchup à l'alsacienne
Purée de betterave
au raifort (150g / 2-4 pers)
• 6€ •

LES ENTRÉES CHAUDES

1/ Le bouillon thaï parfumé. Bouillon infusé au gingembre et à la citronnelle, légumes, raviolis de crevettes au citron vert, coriandre fraîche (pour 2 personnes). • 26€ •

Bouillon présenté en bouteille de verre de 750 ml, garniture sous vide pour un réchauffage facile.

**2/ Le velouté
crémeux de
potimarron
et épices de Noël**
• 18€ •

*Présenté en bouteille
de verre de 750 ml.*



2/



1/

LES POISSONS

1/ **Bar, lotte, Saint-Jacques et gambas en cassolette aux épices, à la créole, légumes et gnocchi d'igname, sauce aux épices douces des îles.** • 27€ •

Présentés en barquette à passer au four.



2/ **Le homard européen, légumes et pommes de terre cuisinés comme un baeckeoffe, sauce au vin blanc.**

• 31€ •

Présenté en barquette à passer au four.



3/ **Le koulibiac de sandre et saumon, fine mousseline à la duxelle de champignons, épinard et sauce citron vodka (pour 4 personnes).** • 24€/pers • Prêt à enfourner.

Nous vous conseillons d'accompagner votre koulibiac avec les brochettes de légumes, la purée de potimarron et/ou la poêlée de champignons. (voir p. 12)



4/ **La timbale de brochet au cœur coulant d'écrevisses, dés de légumes et velouté de poissons aux champignons et vin jaune.**

• 24€ •

Présentée en barquette à passer au four.



LES VIANDES

1/ **La bouchée à la reine de l'arrière-grand-père Paul Wagner.** Dans un feuilleté très léger, une blanquette de veau, ris de veau, volaille, quenelles, morilles, champignons et légumes. (Élue meilleure bouchée d'Alsace 2015 et 2017) • 31€ •



Présentée individuellement sous vide pour un réchauffage facile.

Nous vous conseillons d'accompagner votre bouchée à la reine avec les spaetzles.

2/ **L'épaule de venaison confite mijotée comme un tajine,** légumes et fruits secs au citron confit, sauce aux épices du soleil. • 24€ •

En portion individuelle, sous vide.

Nous vous conseillons d'accompagner votre épaule de venaison avec les spaetzles et/ou les grumbereknepfles.



3/

Le pâté chaud de chapon en millefeuille, farce mousseline aux morilles, sauce crémée au jus de volaille. Prêt à enfourner.

• 29 € •

Nous vous conseillons d'accompagner votre pâté chaud avec les brochettes de légumes et/ou la poêlée de champignons.



4/ **Le médaillon de veau taillé dans le carré,** cuisiné à la manière du Prince Orloff. • 31€ •

Présenté en barquette à passer au four.

Nous vous conseillons d'accompagner votre médaillon de veau avec les brochettes de légumes, la purée de potimarron et/ou la poêlée de champignons.



5/ **Le filet de bœuf Wellington,** farce ménagère au foie gras, sauce porto à la truffe noire (pour 4 personnes).

Prêt à enfourner.

• 31 €/pers. •

Nous vous conseillons d'accompagner votre filet de bœuf avec les brochettes de légumes et/ou la purée de potimarron.



LES ACCOMPAGNEMENTS



Les spaetzles au fromage blanc
(pour 2 personnes) • 6 € •
Assaisonnés en sachet sous vide.



La poêlée de champignons en persillade
(pour 2 personnes) • 8 € •
Présentée dans une vaisselle à usage unique passant au micro-onde.



La brochette de légumes de saison grillée
(2 pièces) • 9 € •
Présentée en barquette à passer au four.



La purée de potimarron
(150g / 2-4 pers) • 5 € •
Présentée dans une vaisselle à usage unique passant au micro-onde.



Les grumbereknepfles en viennoise de marrons et épices
(pour 2 personnes - 4 pièces) • 8 € •
Présentés en barquette à passer au four.

NOS SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT (1/2L - 6 À 8 PERS)

- Sauce aux épices douces des îles • 25 € •
- Sauce vodka citron • 24 € •
- Velouté de poisson aux champignons et vin jaune • 23 € •

- Sauce crème au jus de volaille • 23 € •
- Sauce veau • 22 € •
- Sauce grand veneur • 26 € •
- Sauce porto aux truffes • 29 € •

POUR LES VÉGÉTARIENS

- Composez un assortiment de garnitures qui ravira vos convives végétariens !
- Il est possible de commander une version végétarienne des bouchées à la reine, par simple demande

LES ACCORDS METS/VINS

- Foie gras de canard
- Marbré de caille
Pinot Gris, Sauternes, Gewurztraminer
- Dôme de homard
- Pannequet de saumon
- Presskopf
- Bouillon thaï
- Velouté crémeux de potimarron
Pouilly-Fumé, Sancerre, Riesling Grand Cru, Mâcon
- Timbale de brochet
- Homard
- Cassolette
- Kouloubiac
- Bouchée à la reine
Riesling Grand Cru, Santenay 1^{er} Cru, Meursault, Corton-Charlemagne, Puligny-Montrachet
- Pâté chaud de chapon
- Médaillon de veau
Chorey-lès-Beaune, Chambolle-Musigny, Volnay, Pinot Noir
- Épaule de venaison
- Filet de boeuf
Faugères, Gevrey-Chambertin, Pommard, Pauillac, St-Émilion





1/ Le vacherin « nouvelle- façon »
Sorbet passion, pomme sanguine et fromage blanc.
(Pour 4 à 6 personnes) • 29€ •



2/ La bûche noisette-chocolat caraïbe
Croustillant pralin noisette, mousse chocolat caraïbe, crémeux noisette, confit de citron, dacquoise noisette.
(Pour 4 à 6 personnes) • 26€ •



3/ La bûche choco-coco-mangue
Mousse coco, gelée mangue, crémeux au chocolat, croquant au pralin.
(Pour 4 à 6 personnes) • 27€ •



4/ La classique bûche vanille
Génoise à l'ancienne, garnie de crème mousseline à la vanille de Madagascar en habit blanc de Noël.
(Pour 4 à 6 personnes) • 27€ •



5/ 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.
(Pour 4 à 6 personnes) • 32€ •



6/ La verrine dans l'esprit d'un irish coffee
Mousse café, crémeux whisky, biscuit au café, crème chantilly vanillée.
(Pour 1 personne) • 7€ •

LES POTS DE GLACES (500 ML)



La glace vanille
• 11 € •



Le sorbet coing
• 9 € •



La glace chocolat
• 10 € •



Le sorbet fraise
• 10 € •

LES INFORMATIONS PRATIQUES

POUR PASSER COMMANDE, DEUX SOLUTIONS :

- **Par internet** sur notre site www.lecerf.com : rapidité, simplicité et efficacité!
- **Par téléphone** au + 33 (0)3 88 87 73 73

(Afin de profiter d'un plus large choix de propositions, pensez à commander vos plats le plus tôt possible, soit :

- Avant le 20 décembre pour Noël
- Avant le 27 décembre pour Nouvel An)

HORAIRES POUR RETIRER VOS COMMANDES AU CERF :

- Le 24/12 : UNIQUEMENT LE MATIN entre 9h et 12h
- Le 25/12 : entre 9h et 18h
- Le 26/12 : entre 11h et 16h
Attention : nous serons fermés le 26 au soir
- Le 31/12 : à partir de 16h

LIVRAISON LE 24 DÉCEMBRE :

Le Cerf Noël et son traîneau livrent votre commande dans un rayon de 30 km autour de Marlenheim !

- Livraison à Marlenheim : 10 €
- À moins de 20 km : 20 €
- À moins de 30 km : 30 €

(Livraisons possibles uniquement le 24/12 de 8h à 12h - les horaires seront définis la veille en fonction de la tournée. Nous vous confirmerons par téléphone votre horaire de livraison.)

N'hésitez pas à contacter la réception pour connaître les plats du moment.

NOTRE SERVICE TRAITEUR EST DISPONIBLE TOUTE L'ANNÉE



OFFRE SPÉCIALE TRAITEUR!

-10% POUR TOUTE COMMANDE SUPÉRIEURE À 179 € et passée jusqu'au samedi 14 décembre minuit. Offre valable sur les commandes pour les fêtes de fin d'année, soit du 24 décembre 2019 au 1^{er} janvier 2020, hors livraison et bons cadeaux, hors modifications après la date limite et non cumulable sur plusieurs commandes.

LE CERF SERA FERMÉ :

- Le lundi 23 décembre midi et soir
- Le mardi 24 décembre (ouvert uniquement de 9h à 12h pour la distribution de vos commandes traiteur)
- Le jeudi 26 décembre au soir
- Le lundi 30 décembre midi et soir
- Ainsi que le mardi 31 décembre à midi
- Puis pour congés annuels du 1^{er} janvier au soir jusqu'au 15 janvier 2020 inclus

NOS INVITATIONS CADEAUX - RESTAURANT

Toutes nos invitations cadeaux restaurant comprennent pour 2 personnes les boissons (apéritif, un verre de vin en accord avec les plats, l'eau et le café)

1/ Invitation Festive – 323 € (pour deux personnes)

Un menu dégustation 6 plats (entrée, poisson, crustacé, viande, fromage, dessert)

2/ Invitation Gourmande – 262 € (pour deux personnes)

Un menu 4 plats (entrée, poisson, viande, dessert)

3/ Invitation Coup de Cœur – 198 € (pour deux personnes)

Un menu 3 plats (entrée, plat, dessert)

4/ Invitation Plaisir – 148 € (pour deux personnes)

Valable à déjeuner uniquement, hors dimanches et jours fériés

Un menu Plaisir 3 plats (entrée, plat, dessert)



NOS INVITATIONS CADEAUX - HÔTEL

1/ Escale Luxe – 478 € ou **Escale Luxe en suite – 567 €**

(pour deux personnes)

Une nuit en chambre double EXCLUSIVE ou en SUITE,

avec le petit déjeuner buffet, l'accès à notre espace détente et 2 massages Hydrojet, l'accès au garage et une surprise de bienvenue dans votre chambre ainsi qu'un dîner composé de 4 assiettes, boissons comprises (apéritif, les vins en accord avec les plats, l'eau et le café).

2/ Escale Plaisir – 347 € (pour deux personnes)

Une nuit en chambre double PRIVILÈGE, avec le petit déjeuner buffet, l'accès à notre espace détente et 1 massage Hydrojet ainsi qu'un dîner composé de 3 assiettes, boissons comprises (apéritif, les vins en accord avec les plats, l'eau et le café).

3/ Escapade découverte – 218 € (pour deux personnes)

Une nuit en chambre double PRIVILÈGE, avec le petit déjeuner buffet, l'accès à notre espace détente et 1 massage Hydrojet ainsi qu'un dîner composé de 2 assiettes, menu établi par le chef selon la saison. Le restaurant étant fermé le mardi et le mercredi, notre plateau gastronomique Bento composé par le chef sera proposé en lieu et place du menu.





N'hésitez pas à contacter la réception pour connaître les plats du moment.

NOTRE
SERVICE
TRAITEUR
EST DISPONIBLE
TOUTE
L'ANNÉE

JOËL PHILIPPS,
CLARA ET
MÉLINA HUSSER
AINSI QUE TOUTE
L'ÉQUIPE DU CERF,
VOUS SOUHAITENT
DE JOYEUSES FÊTES DE
FIN D'ANNÉE
ET VOUS PRÉSENTENT
LEURS MEILLEURS VŒUX
POUR 2020

30 rue du Général de Gaulle
F67520 Marlenheim - Bas-Rhin (France)

+33 (0)3 88 87 73 73
INFO@LECERF.COM

Restaurant fermé
mardi et mercredi
Hôtel ouvert 7j/7

Retrouvez-nous sur
WWW.LECERF.COM



@LeCerf.restaurant.hotel



@lecerfmarlenheim