

TRAITEUR POUR LES
FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2020

Le Cerf

VOUS PROPOSE SES
PLATS GOURMANDS...



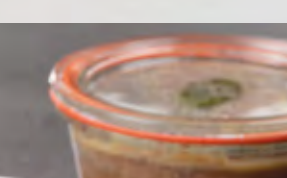
EN APÉRITIF

1/ La trilogie d'amuse-bouches :

- Saumon préparé comme un gravlax sur une petite salade de légumes croquants aux œufs de poissons
- Entremets à la courge et munster blanc fermier
- Bonbon de volaille et gambas comme un aspic
- 8€/pers •

2/ La gamme de produits fumés par nos soins : (≈ 300 g présenté sous vide)

- Magret de canard • 19 € •
- Saumon • 26 € •
- Mignon de cochon • 14 € •
- Thon • 19 € •
- Lotte • 27 € •



3/ La terrine maigre de gibier en bocal • 9,5€ •

Verrine individuelle de 300 g,
soit environ 6 tranches

CONSEIL

À tartiner pour l'apéritif ou à servir en tranches
avec une salade en guise d'entrée.



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*

3/ Le pain brioché aux raisins et épices à pain d'épices de 250 g • 6€ •



LES ENTRÉES FROIDES

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

Verrine individuelle de 300 g, soit environ 6 tranches

Accompagnement conseillé:
la sauce gribiche (150g) • 6 € •



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

Présenté dans une vaisselle individuelle à usage unique

Accompagnements conseillés:

- La vinaigrette crustacés et agrumes • 7 € •
- La crème aigrette aux œufs de poisson • 7 € •



Le damier de thon fumé par nos soins et foie
gras de canard, gelée dashi dans l'esprit
japonais servi avec un condiment nori et soja
• 22 € •

Prêt à servir avec le condiment, présenté dans une vaisselle
individuelle à usage unique

Accompagnement conseillé:
la crème aigrette aux œufs de poisson • 7 € •



Le pâté en croûte aux poissons d'eau douce
(truite, silure, brochet, écrevisse) aux drêches
et gelée d'écrevisses au houblon • 26 € •
(Élu meilleur poisson en croûte 2020
à la Foire Européenne de Strasbourg)

Présenté dans une vaisselle individuelle à usage unique

Accompagnements conseillés:

- La vinaigrette crustacés et agrumes • 7 € •
- La crème aigrette aux œufs de poisson • 7 € •



SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT POUR LES ENTRÉES FROIDES

La vinaigrette crustacés et agrumes
(150g / 2-4 pers) • 7€ •



La crème aigrette aux œufs de poisson
(150g / 2-4 pers) • 8€ •



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 poire-cacao
(150g / 2-4 pers) • 7€ •



**Le chutney goyave-citron vert
au poivre de Timut**
(150g / 2-4 pers) • 8€ •

LES ENTRÉES CHAUDES

Le consommé de champignons, parfums de sous bois, raviolis d'effilochés de lapin et petits légumes (pour 2 personnes) • 24€ •

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

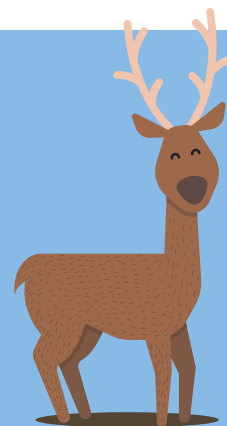


**IDÉAL
POUR VOS
DÎNERS LÉGERS
ENTRE LES
FÊTES**

POUR LES PETITS GOURMETS

**Émincé de veau aux champignons
et sauce crème** • 9€ •

*Sous vide pour un réchauffage facile (250 g)
Accompagnement conseillé: spaetzles* • 7€ •



Le bouillon thaï parfumé. Bouillon infusé au gingembre et à la citronnelle, légumes, raviolis de crevettes et Saint-Jacques 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



LES POISSONS

Le panaché de poissons façon bouillabaisse (rascasse, lotte, bar, muge, gambas), légumes et pommes de terre, rouille et croûtons • **31€** •

Présenté en barquette à passer au four, soupe de poissons à part



Le civet de homard, foie gras poêlé et lotte au lard paysan, champignons de saison, pommes de terre, oignons grelot et sauce aux lies de vin • **32 €** •

Présenté en barquette à passer au four



La brochette de gambas et Saint-Jacques panées au sésame, nouilles chinoises aux légumes, bouillon au lait de coco et curry • **27€** •

Présenté en barquette à passer au four



Les classiques quenelles de brochet du Rhin, épinards, orge perlé aux légumes, véritable sauce Nantua • **25 €** •

Présentées en barquette à passer au four



LES VIANDES

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 €** •

Existe en version végétarienne

Présentée individuellement sous vide pour un réchauffage facile

Accompagnement conseillé: les spaetzles • 7 € •

La tourte de chapon en millefeuille, farce mousseline aux morilles, sauce crémée au jus de volaille et morilles • **29 €** •

Prêt à enfourner

Accompagnement conseillé: le pressé de légumes d'hiver • 8 € •

NOTRE
BEST
SELLER



Le gâteau de pigeon au foie gras en viennoise de pain d'épices, jus à la bière de Noël de la brasserie Licorne et raisins • **29 €** •

En portion individuelle à passer au four

Accompagnement conseillé: la part de tartelette aux champignons • 6 € •



Le duo de mignon de veau français farci aux champignons et ris de veau, jus au porto et truffe noire • **35 €** •

Présenté en barquette à passer au four

Accompagnement conseillé: les « Gfildi hardepfel knepfles » • 5 € •



Le filet de boeuf Wellington, farce ménagère au foie gras, sauce au poivre (pour 4 personnes) • **32 €/pers** •

Prêt à enfourner

Accompagnement conseillé: la purée de patate douce • 5 € •



LES ACCOMPAGNEMENTS



Les spaetzles au fromage blanc
(300 g, pour 2 personnes)
• 7 € •

Assaisonnés en sachet sous vide



La part de tartelette aux champignons et compotée d'oignon à l'alsacienne • 6 € •

Une petite tartelette de pâte brisée, champignons de saison surmontés d'un appareil à tarte à l'oignons à l'alsacienne avec persillade



« Gfildi hardepfel knepfles » (ou coussinets de pomme de terre farci)
• 5 € •

Dans une pâte à ravioli, farce de pomme de terre cuite, oignon confit, champignons, ail, herbes, cuits et glacés dans une belle sauce crème



Le pressé de légumes d'hiver
• 8 € •

Millefeuille de légumes dans une farce végétale au sarrasin, blé et haricots blancs



La purée de patate douce et lait de coco (150 g)
• 5 € •

NOS SAUCES

(1/2L - 6 À 8 PERS)

- Sauce Nantua • 25 € •
- Sauce vin blanc • 23 € •
- Sauce morilles • 31 € •
- Sauce porto et truffe noire • 29 € •
- Jus de veau • 22 € •



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**, sur simple demande

LES PAINS (350 G)

- 1/ Pain traditionnel aux graines • 4 € •
- 2/ Pain au curry noir et au charbon végétal • 5 € •
- 3/ Pain à la pomme de terre • 4 € •
- 4/ Le pain « lavroche » (la boîte de 250 g) • 10 € •



LES ACCORDS METS/VINS

- Foie gras de canard/Damier de thon
➢ Pinot gris, Gewurztraminer
- Presskopf/Dome de homard/Pâté en croûte/Consommé/Bouillon Thaï
➢ Pinot blanc, Riesling Grand Cru, Pouilly Fumé, Sancerre, Chablis
- Panaché de poissons/Civet de homard/Brochette de gambas/Bouchée à la reine
➢ Riesling Grand Cru, Santenay 1^{er} Cru, Puligny-Montrachet,
- Gâteau de pigeon/Tourte de chapon/Duo de mignon de veau
➢ Chorey-les-Beaune, Savigny-les-Beaune, Volnay, Pinot Noir
- Filet de bœuf
➢ Pomard, Aloxe-Corton, Saint-Estèphe, Pauillac



LES DESSERTS

1/ La bûche comme un Irish coffee,
biscuit cookie au café, mousse au whisky
et crémeux chocolat (Pour 4-6 personnes) • 26 € •

2/ L'entremets aux agrumes, dacquoise aux
amandes, mousseline de yuzu, marmelade
d'orange, suprêmes d'orange et de
pamplemousse frais (Pour 4-6 personnes) • 29 € •

3/ La classique bûche vanille,
génoise à l'ancienne, garnie de crème
mousseline à la vanille du Mexique
en habit blanc de Noël (Pour 4-6 personnes) • 29 € •

**4/ 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 4-6 personnes) • 32 € •

5/ La verrine choco-poire, poires caramélisées
au poivre, mousse au caramel et crémeux
chocolat (Pour 1 personne, présentée dans une
vaisselle individuelle à usage unique) • 7 € •



LES POTS DE GLACES (500 ML)



Le sorbet clémentine-yuzu
• 11 € •



Le sorbet citron-verveine
• 9 € •



Le sorbet chocolat-menthe
• 10 € •



La glace vanille
• 11 € •



La glace chocolat
• 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 d'assurer un service de qualité, nous vous conseillons de passer vos commandes sur notre site internet. Un numéro de commande est nécessaire en guise de garantie)

(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
- Le 31/12 : à partir de 11h

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.)



OFFRE SPÉCIALE TRAITEUR !

-10% POUR TOUTE COMMANDE SUPÉRIEURE À 179 € et passée jusqu'au lundi 14 décembre minuit. Offre valable sur les commandes pour les fêtes de fin d'année, soit du 24 décembre 2020 au 1^{er} janvier 2021, hors livraison et bons cadeaux, hors modifications après la date limite et non cumulable sur plusieurs commandes.

LE CERF SERA FERMÉ :

- Jeudi 24 décembre (ouvert uniquement de 9h à 12h pour la distribution de vos commandes traiteur)
- Pour congés annuels du 1^{er} janvier au soir jusqu'au 6 janvier 2021 inclus
- Les autres jours de fermetures exceptionnelles entre les fêtes sont indiqués sur www.lecerf.com/contactez-nous

COVID-19

Nous respectons les mesures de préventions

Plus d'informations sur www.lecerf.com/le-cerf-sengage-pour-votre-sante



TARIFS VALABLES DU 20 DÉCEMBRE 2020 AU 1^{ER} JANVIER 2021. PHOTOS NON CONTRACTUELLES. SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

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). Le menu est établi par le chef selon la saison. Il vous sera annoncé en début de repas par le maître d'hôtel.

1/ Invitation Festive – 380 € (pour deux personnes)

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

2/ Invitation Gourmande – 278 € (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 – 152 € (pour deux personnes)

Valable à déjeuner uniquement, hors dimanches et jours fériés

Un « Menu Plaisir » 3 plats (entrée, plat, dessert)

5/ Formule Sénior Prestige – 85 € (par personne)

Valable à déjeuner uniquement, hors dimanches et jours fériés

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

6/ Formule Sénior Expression – 62 € (par personne)

Valable à déjeuner uniquement, hors dimanches et jours fériés

Un menu 3 plats (entrée, plat, dessert)



SELON VOTRE BUDGET

nous vous proposons nos bons de valeur, à utiliser lors de votre passage au restaurant ou à l'hôtel ou aux cours de cuisine



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, 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, 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 – 199 € (pour deux personnes)

Une nuit en chambre double PRIVILÈGE, avec le petit déjeuner, l'accès à notre espace détente ainsi qu'un dîner composé de 2 assiettes.

Tous nos bons cadeaux sont à découvrir sur notre site www.lecerf.com. N'hésitez pas à passer commande en ligne.

IDÉES CADEAUX

Un large choix d'ouvrages culinaires en lien avec le Cerf sont disponibles à la vente sur notre site internet, à l'hôtel et au restaurant.





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 2021

Création: dedikace.fr - RCS Mulhouse 845 145 978.
Photos: Karine Faby. Imprimé en U.E.



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

+33 (0)3 88 87 73 73

INFO@LE CERF.COM

Restaurant fermé mardi et mercredi.
Hôtel ouvert 7j/7

La liste des
allergènes est
disponible sur

**[www.lecerf.com/
traiteur/liste-des-
allergenes](http://www.lecerf.com/traiteur/liste-des-allergenes)**

Tous nos plats sont
faits maison et sont
à consommer dans les
4-5 jours et à
conserver entre
0 et 3°C.



Vous souhaitez recevoir cette brochure dans votre boîte à lettres ?
Contactez-nous par email ou par téléphone pour nous donner votre adresse.
Retrouvez-nous sur

WWW.LE CERF.COM



@LeCerf.restaurant.hotel



@lecerfmarlenheim