

ALLERGENES - TRAITEUR DE FIN D'ANNEE 2020	GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
Box de 3 amuse bouches :														
Saumon préparé comme un graviax sur une petite salade de légumes croquants aux œufs de poissons				X			X		X	X				
Entremets à la courge et munster blanc fermier	X		X				X							
Bonbon de volaille d'Alsace comme un aspic	X	X				X								
La gamme de produits fumés par nos soins														
Magret de canard														
Mignon de cochon										X				
Lotte														
Saumon														
Thon														
La terrine maigre de gibier en bocal	X		X				X							
LES ENTREES FROIDES														
Le foie gras de canard d'Alsace										X				X
Le foie gras de canard d'Alsace en tranche avec sa gelée au Gewurztraminer										X				X
Pain brioché aux raisins et épices à pain d'épices	X		X											
Dôme de homard, tourteau à la parisienne et macédoine de légumes		X		X			X		X	X				
Le pâté en croûte de poissons d'eau douce	X	X	X	X			X		X					
Le damier de thon fumé par nos soins et foie gras de canard		X		X		X			X					
Le presskopf de l'arrière-grand-père Paul Wagner									X	X				
Les pains														
Pain traditionnel aux graines	X							X						
Pain au curry noir et au charbon végétal	X													
Pain à la pomme de terre	X													
Le pain Lavroche	X							X			X			
LES SAUCES POUR ACCOMPAGNER LES ENTREES FROIDES														
Vinaigrette crustacés et agrumes		X	X	X		X	X		X	X				
Le chutney Baerewecke								X						
Le chutney poire cacao														
Le chutney goyave citron vert au poivre de Timut														
La crème aigrelette aux œufs de poissons		X		X		X	X		X	X				
La sauce gribiche			X				X		X	X				
La gelée au gewurztraminer									X				X	
LES ENTREES CHAUDES														
Le bouillon thaï parfumé	X	X	X	X					X					
Le consommé de champignons	X		X			X			X					
PLAT VEGETARIEN														
Bouchée "à la Duchesse"	X		X				X		X					
LES POISSONS														
Le panaché de poisson (façon bouillabaisse)	X	X	X	X	X	X	X		X					X
Le civet de homard,foie gras poêlé et lotte au lard paysan	X	X	X	X			X		X					X
La brochette de gambas et Saint-Jacques	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X
Les classiques quenelles de brochet du Rhin	X	X	X	X			X	X	X					X
LES VIANDES														
Le filet de bœuf Wellington	X		X				X		X					
La bouchée à la reine de mon arrière-grand-père Paul Wagner	X		X				X		X					
La tourte de chapon millefeuille	X		X				X		X					
Le duo de mignon de veau français farci aux champignons et ris de veau	X		X				X		X					
Le gâteau de pigeon au foie gras en viennoise de pain d'épices, jus à la bière de noel	X		X				X		X					
POUR LES PETITS GOURMETS														
Emincé de veau aux champignons et sauce crème	X						X		X					
LES ACCOMPAGNEMENTS														
Les spaetzles au fromage blanc	X		X				X		X					
La tartelette de champignons et compotée d'oignon à l'alsacienne	X		X				X		X					
Le pressé de légumes d'hiver	X		X				X		X					
Gfeldi hardepfel knepfles	X		X				X		X					
La purée de patate douce et lait de coco							X							
Nos sauces														
La sauce porto et truffe noire	X		X				X		X			X		
Sauce morilles	X		X				X		X			X		
Sauce au vin blanc	X	X	X	X		X	X		X			X		X
Jus de veau	X		X				X		X			X		
Sauce Nantua	X	X	X	X		X	X		X			X		X
DESSERTS														
La verrine choco-poire	X		X				X							
La bûche comme un Irisch Cofée	X		X				X	X						
La classique Bûche vanille	X		X				X							
La partition de glaces et sorbets "comme un vacherin"			X				X							
L'entremets aux agrumes	X		X				X	X						
GLACES														
Glace vanille			X				X							
Sorbet citron verveine							X							
Glace chocolat							X							
Sorbet clémentine yuzu														
le Sorbet chocolat menthe							X							