LE CERF

PÂQUES 2021

TRAITEUR

CARTE VALABLE UNIQUEMENT
POUR LE WEEKEND DE PÂQUES 2021

LES **ENTRÉES**

1/ Le marbré d'épaule d'agneau d'Alsace confite et foie gras de canard, condiment aux algues et olives noires.

Présenté dans une vaisselle individuelle à usage unique prêt à servir

• 22 € •

2/ La chartreuse de homard, garnie de tourteau et légumes à la parisienne, radis daïkon et mayonnaise au yuzu.

Présenté dans une vaisselle individuelle à usage unique prêt à servir

• 26 € •

LES **ENTRÉES**

3/

3/ La verrine végétale, houmous de lentilles vertes, tartare de légumes printaniers à l'huile de colza d'Alsace, mousse de fromage blanc aux herbes et granola de céréales aux drêches de la brasserie Licorne.

Présenté dans une verrine individuelle à usage unique, prêt à servir.
Granola à part

• 16 € •

4/

4/ La tranche de foie gras de canard d'Alsace, chutney des premières fraises au poivre sauvage.

Présenté dans une vaisselle individuelle à usage unique, prêt à servir

• 22 € •

LES **POISSONS** ET **CRUSTACÉS**

1/ Le dôme de mousse de truite du Heimbach en écailles de champignons, truite marinée, sauce aux agrumes, petits pois cuisinés au guanciale et zestes de citron.

Présenté dans une barquette à passer au four, sauce à part

• 25 € •

1/

2/

2/ La bouchée « à la duchesse », dans un feuilleté au beurre, légumes du moment et champignons, velouté végétal à la crème.

Présentée individuellement sous vide pour un réchauffage facile

• 18 € •

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

• 7 € • *Assaisonnés en sachet sous vide*

LES **POISSONS** ET **CRUSTACÉS**

3/

4/

3/ Le pavé de turbot rôti, asperges vertes et morilles à la crème parfumée au vin jaune, polenta de gaudes.

Présenté dans une barquette à passer au four, sauce à part

• 31€ •

4/ Le gros ravioli de langoustines, farce de pommes de terre aux algues et échalote confite, bouillon au safran d'Alsace dans l'esprit d'une bouillabaisse, fenouil juste sauté.

Présenté sous vide

• 32€ •

LES **VIANDES** ET **VOLAILLES**

1/ Le paleron de veau cuit pendant 36 heures, sauce au pinot noir et gnocchi à la farine de châtaignes du moulin de Hurtigheim.

Présenté sous vide, garniture sous vide

• 24 € •

2/ Le gigotin d'agneau d'Alsace aux herbes, mijoté de haricots tarbais aux légumes et citron confits, jus au romarin de notre jardin.

Présenté sous vide, garniture sous vide

• 28 € •

LES **VIANDES** ET **VOLAILLES**

3/ 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)
Présentée individuellement sous vide pour un réchauffage facile
• 31 € •

Existe en version végétarienne

Les spaetzles au fromage blanc
(300 g, pour 2 personnes)
• 7 € • *Assaisonnés en sachet sous vide*

4/ Le médaillon d'agneau en croute, fine farce aux légumes du soleil, olives et épices, pomme de terre fondante farcie à la duxelle de champignons.
En portion individuelle à passer au four, garniture en barquette
• 29 € •

LES **DESSERTS**

1/

1/ L'éclair à la fraise et pistache, pâte à choux garnie d'une mousseline pistache, compotée de fraises et fraises fraiches.
• 8€ •

2/ La mousse de pomelos rafraichie au yuzu, marmelade d'orange parfumée au combawa sur un biscuit dacquoise aux fruits secs, gelée d'agrumes.
• 8€ •

2/

LES **DESSERTS**

3/ Le baba tout chocolat, en forme de kougelhopf imbibé d'un sirop à la liqueur de chocolat « Napoléon », ganache montée au chocolat blanc et copeaux de chocolat noir.

• 8€ •

4/ Le classique St Honoré à la vanille du Mexique.

(pour 4 personnes)

• 29€ •

LES PETITS **PAINS MAISONS**

Le lot de 3 petits pains individuels (70 g/pièce)

Pains précuits surgelés, à passer au four pour retrouver le croustillant

• 5€ •

MENU **VENDREDI SAINT** • 39 € •

Uniquement valable le 2 avril 2021

- Pressé de hareng et pommes de terre au raifort, crème aigrelette aux herbes
- Pavé de skrei, risotto de petit épeautre aux asperges, sauce citron vert aux algues parfumée au gingembre
- Tartelette gourmande, caramel au beurre salé et ganache chocolat cacahuètes

TOUTES **VOS COMMANDES « VENDREDI SAINT »**

sont à récupérer le **vendredi 2 avril 2021 (entre 10h et 12h)** et ont une durée de conservation de **3 jours.**

LES **INFORMATIONS PRATIQUES**

Merci de passer vos commandes avant
lundi 29/03/2021 à minuit impérativement
Au-delà de cette date, nous ne serons plus en mesure
de vous garantir la disponibilité des plats

AFIN D'ASSURER UN SERVICE DE QUALITÉ,
nous vous remercions de passer vos commandes sur notre site internet www.lecerf.com.
Un numéro de commande est nécessaire en guise de garantie

HORAIRES POUR RETIRER VOS COMMANDES AU CERF :

- Menu spécial du Vendredi Saint : vendredi 2 avril 2021 : 10h - 12h
- Carte traiteur Pâques : samedi 3 avril 2021 : 9h - 12h

LIVRAISON LE SAMEDI 3 AVRIL :
Le lapin de Pâques livre 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 3 avril 2021 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.

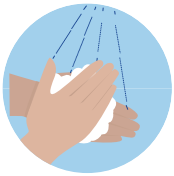
NOTRE SERVICE **TRAITEUR** EST DISPONIBLE TOUTE L'ANNÉE

TOUTES **VOS COMMANDES « TRAITEUR PÂQUES »**

sont à récupérer le **samedi 3 avril 2021** et ont une durée de conservation de **3 jours.** Nous vous invitons à consulter notre site internet pour les plats hors fêtes de Pâques. Pensez à vous inscrire à la newsletter.

COVID-19

Nous respectons les mesures de préventions
Plus d'informations sur
www.lecerf.com/le-cerf-sengage-pour-votre-sante



TARIFS VALABLES DU 2 AVRIL 2021 AU 5 AVRIL 2021.
PHOTOS NON CONTRACTUELLES. SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

JOËL PHILIPPS, CLARA ET MÉLINA HUSSER AINSI QUE TOUTE L'ÉQUIPE DU CERF, VOUS SOUHAITENT DE JOYEUSES FÊTES DE PÂQUES

La liste des allergènes est disponible sur

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.

LE CERF
RESTAURANT & HÔTEL

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**

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