

TRAITEUR 2022
FÊTES DE FIN D'ANNÉE



[POUR DES FESTIVITÉS ÉTOILÉES]

AMUSE-BOUCHES

La trilogie pour 2 personnes
(6 pièces)

- Entremets coco-patate douce, crémeux de chèvre frais, agrumes
 - Fraîcheur avocat, ananas et citron vert, tourteau à la coriandre
 - Silure fumé, œufs de poissons du Rhin et condiment choucroute-safran
- 18€/2 pers.



ENTRÉES FROIDES

Le foie gras de canard d'Alsace
au naturel, simplement assaisonné de sel
et de poivre du Penja, cuit à basse température

En bloc • 26€/100 g
(Sous vide, à partir de 300 g)

En tranche • 28€
(Prêt à servir dans une vaisselle à usage unique,
garni de gelée à la bière de Noël)

ACCOMPAGNEMENTS CONSEILLÉS :

- Gelée à la bière de Noël de la brasserie Licorne • 8€
- Chutney vin chaud, orange • 8€



Les produits fumés
- Saumon • 28€
- Thon • 24€
(≈ 300 g présenté sous vide)

**La terrine maigre
de gibier**
et baies de goji • 13€
(Verrine de 300 g, 4 à 6 tranches)



ENTRÉES FROIDES

Le presskopf

de l'arrière-grand-père Paul Wagner • 18€

(Verrine de 300 g, 4 à 6 tranches)

ACCOMPAGNEMENT CONSEILLÉ:

- La sauce gribiche (150g) • 8€



Le pressé de caille,

légumes et gelée d'un pot-au-feu,
truffe melanosporum, chutney
pruneau-citron à la vieille prune • 28€

(Prêt à servir, présenté dans une vaisselle
individuelle à usage unique)

ACCOMPAGNEMENT CONSEILLÉ:

- La gelée à la bière de Noël • 8€



Le dôme de homard,
tourteau à la parisienne
et macédoine de légumes • 28€

(Prêt à servir, présenté dans une vaisselle
individuelle à usage unique)

ACCOMPAGNEMENT CONSEILLÉ:

- La crème aigrette aux œufs de poisson • 9€

Le pâté en croûte royal de homard,
poissons, coquillages, crustacés,
farce aux algues et citron • 31€

(Prêt à servir, présenté dans une vaisselle individuelle
à usage unique)

ACCOMPAGNEMENT CONSEILLÉ:

- La crème aigrette aux œufs de poissons • 9€



SAUCES ENTRÉES FROIDES

Une curiosité à découvrir :

1/ La gelée à la bière de Noël de la brasserie Licorne
(150g / 2-4 pers) • 8€

2/ Le chutney vin chaud, orange
(150g / 2-4 pers) • 8€

3/ La sauce gribiche
(150g / 2-4 pers) • 8€

4/ La crème aigrelette aux œufs de poissons
(150g / 2-4 pers) • 9€

2/



3/



4/



1/



ENTRÉES CHAUDES

Les raviolis de gambas et bouillon thaï parfumé,

infusé au gingembre et à la citronnelle,
légumes et coriandre fraîche • 29€

(Pour 2 personnes - Bouillon présenté en bouteille de verre
de 750 ml, garniture sous vide pour un réchauffage facile)



Les fleischnäckes farcis à la volaille et effiloché de cuisse de canard confite, consommé de canard • 27€

(Pour 2 personnes - Bouillon présenté en bouteille
de verre de 750 ml, garniture sous vide pour un
réchauffage facile)



LES POISSONS

Le civet de homard, foie gras poêlé et lotte au lard paysan, champignons de saison, pommes de terre, oignons grelot et sauce lie de vin • 35 €

(Présenté en barquette à passer au four)



Le tajine de Saint-Jacques et gambas aux épices, légumes du moment • 33 €

(Présenté en barquette à passer au four)



Le sandre et escargots,
risotto d'orge perlé aux légumes,
sauce riesling au beurre d'escargot • 29 €
(Présenté 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 • 33 €

ACCOMPAGNEMENT CONSEILLÉ:
• les spaetzles • 8 € / 2 pers.

Élue meilleure bouchée d'Alsace à plusieurs reprises
(présentée individuellement sous vide pour un réchauffage facile)

V Existe en version végétarienne
(voir page 14)

NOTRE
BEST
SELLER

LES VIANDES

La compression de volailles

(canard, caille, pintade, farce au foie de volaille et duxelle), sauce Albuféra • 29 €
(Présentée sous vide, avec la sauce)

ACCOMPAGNEMENT CONSEILLÉ:

• La part de tartelette aux champignons • 9 €

La tourte de chapon en millefeuille,
farce mousseline aux morilles, sauce crémée au jus de volaille et morilles • 33 €
(Prête à enfourner)

ACCOMPAGNEMENT CONSEILLÉ:
• Les croquettes de légumes • 8 €

LES VIANDES

Le fondant de gibier des chasses locales,
sauce grand veneur • 31 €

(Présenté sous vide, avec la sauce)

ACCOMPAGNEMENTS CONSEILLÉS:

- La purée de légumes racines • 6€
- La purée de betteraves aux pommes et épices • 6€
- La part de tartelette aux champignons • 9€



LES ACCOMPAGNEMENTS

1/ La purée de légumes racines
(Portion de 150 g) • 6€

2/ La purée de betteraves
aux pommes et épices
(Portion de 150 g) • 6€

3/ Les spaetzles au fromage blanc
(300 g, pour 2 personnes -
Assaisonnés en sachet sous vide) • 8€

4/ Les pommes duchesse
truffées • 9€

5/ Les croquettes de légumes,
farce de patate douce, cubes panés et frits • 8€

6/ La part de tartelette
aux champignons
et compotée d'oignon à l'alsacienne
(Une petite tartelette de pâte brisée,
champignons de saison surmontés
d'un appareil à tarte à l'oignons
à l'alsacienne avec persillade) • 9€

Nos sauces (1/2l - 6 à 8 pers)

- ✓ La sauce à l'oignon • 19€
- La sauce lie de vin • 23€
- Le jus de veau • 24€
- La sauce tajine • 25€
- La sauce porto et truffe noire • 31€
- La sauce morilles • 32€
- La sauce Albuféra • 32€



**Le filet de boeuf
Wellington,**
farce ménagère au
foie gras, sauce porto
truffe • 35 €/pers.

(Pour 4 personnes -
Prêt à enfourner)

ACCOMPAGNEMENT
CONSEILLÉ:

- La purée de légumes
racines • 6€



1/



2/



3/



4/



5/



6/

13

PLATS VÉGÉTARIENS

La verrine végétale, houmous de lentilles vertes, tartare de légumes à l'huile de colza d'Alsace, mousse de fromage blanc aux herbes et granola de céréales aux drêches de la brasserie Licorne • 18 €

(Présentée dans une verrine individuelle à usage unique, prêt à servir. Granola à part)



POUR LES PETITS GOURMETS

La blanquette de volaille aux champignons • 13 €

(Présentée sous vide)

ACCOMPAGNEMENT CONSEILLÉ:

• Les spaetzles • 8 €



La tourte végétale

de légumes racines et farce végétale, sauce à l'oignon

• 31 €

(Prête à enfourner)

ACCOMPAGNEMENT CONSEILLÉ:

- La purée de légumes racines • 6 €
- La purée de betteraves aux pommes et épices • 6 €



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

• 26 €

(Présentée individuellement sous vide pour un réchauffage facile)

ACCOMPAGNEMENT CONSEILLÉ:

• les spaetzles • 8 € / 2 pers.



Le médaillon de lotte à la crème de carotte • 13 €

(Présenté sous vide)

ACCOMPAGNEMENT CONSEILLÉ:

• Les spaetzles • 8 €



LES DESSERTS

1/ La bûche vanille.

Génoise à l'ancienne, garnie de crème mousseline à la vanille de Madagascar en habit blanc de Noël • 33 €
Pour 4 à 6 personnes

2/ La bûche cannelle-poire-caramel.

Insert de poire confite, caramel mou, mousse poire au caramel et biscuit streusel-cannelle • 31 €
Pour 4 à 6 personnes

3/ La bûche chocolat Grand Cru - orange

Biscuit roulé, marmelade d'orange, mousse au chocolat Grand Cru • 33 €
Pour 4 à 6 personnes

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 • 35 €
Pour 4 à 6 personnes

5/ Le délice exotique

du chef. Crémeux passion-mangue, ganache montée à la noix de coco, baba infusé au sirop de gingembre et à la citronnelle • 9 €
Individuel



1/



3/



2/



4/

LES GLACES (500 ml)

1/ La glace cannelle et oranges confites • 12 €

2/ La glace amarena, chocolat blanc, cerise • 13 €

3/ La glace chocolat • 12 €

4/ La glace vanille • 12 €



1/



2/



3/



4/

LES PAINS

(350 G - PRÉCUITS/SURGELÉS, SAUF LAVROCHE)

Pain « lavroche » (la boîte de 250 g) • 11€

Pain traditionnel aux graines • 4€

Pain au curry noir et au charbon végétal • 5€

Pain à la pomme de terre • 4€



LES ACCORDS METS/VINS

• Le foie gras de canard /
Le pressé de caille

> Pinot gris, Gewurztraminer

• Le presskopf /
Le pâté en croûte royal
de homard / Le bouillon
thaï parfumé / La verrine
végétale / Le dôme de
homard / Le sandre et
escargots

> Pinot blanc, Riesling
Grand Cru, Pouilly Fumé,
Sancerre, Chablis

• Le tajine de Saint-
Jacques / La bouchée à
la reine / La bouchée à
la duchesse / Le civet de

homard / Le sandre et
escargots

> Riesling Grand Cru,
Santenay 1^{er} Cru, Puligny-
Montrachet

• Le filet de boeuf
Wellington / La tourte de
chapon / Les fleischnäckes
/ La tourte végétale /
Le fondant de gibier /
La compression de volailles

> Chorey-les-Beaune,
Savigny-les-Beaune,
Volnay, Pinot Noir,
Bordeaux rouge, Vallée
du Rhône rouge

LES INFORMATIONS PRATIQUES

NOUS VOUS CONSEILLONS DE PASSER COMMANDE :

- Par internet sur notre site www.lecerf.com :
rapidité, simplicité et efficacité!
*Assurez-vous d'avoir reçu votre confirmation de commande
après le règlement en ligne*

OU BIEN 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*

- Email sur info@lecerf.com

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

Attention : certains plats sont disponibles en quantité limitée

DATES LIMITES DE COMMANDE :

- Noël - Avant le samedi 17 décembre à minuit **au plus tard**
- Nouvel An - Avant le samedi 24 décembre à minuit **au plus tard**

**Ces dates passées, aucun ajout ne sera
possible pour les commandes existantes**

HORAIRES POUR RETIRER VOS COMMANDES AU CERF :

- Le 24/12 : UNIQUEMENT LE MATIN entre 9h et 12h
- Le 25/12 : entre 10h et 12h
- Le 26/12 : entre 10h et 12h
- Le 31/12 : entre 9h et 12h

LIVRAISON LE 24 ET LE 31 DÉCEMBRE :

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

- Livraison à Marlenheim : 15€
- À moins de 20 km : 25€
- À moins de 30 km : 35€

Livraisons possibles uniquement le 24/12 et le 31/12 de 8h à 12h -
les horaires seront définis la veille en fonction de la tournée.
Nous vous confirmerons par téléphone votre horaire de livraison.



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
conservé entre
0 et 3°C.



OFFRE SPÉCIALE TRAITEUR!

**-10% POUR TOUTE COMMANDE
SUPÉRIEURE À 199 €** et passée jusqu'au
lundi 12 décembre minuit. Offre valable sur les
commandes pour les fêtes de fin d'année, soit du
24 décembre 2022 au 1^{er} janvier 2023, hors livraison
et bons cadeaux, hors modifications après la date limite
et non cumulable sur plusieurs commandes.

LE CERF SERA FERMÉ :

- Vendredi 23 décembre
- Samedi 24 décembre (ouvert uniquement de 9h à 12h
pour la distribution de vos commandes traiteur)
- Lundi 26 décembre à dîner
- Samedi 31 décembre à déjeuner
- Pour congés annuels du dimanche 1^{er} janvier 2023 à dîner
jusqu'au 18 janvier 2023 inclus
- Les autres jours de fermetures exceptionnelles entre les
fêtes sont indiqués sur www.lecerf.com/contactez-nous

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 – 390 € (pour deux personnes)

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

2/ Invitation Gourmande – 298 € (pour deux personnes)

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

3/ Invitation Coup de Cœur – 218 € (pour deux personnes)

Un menu 3 plats (entrée, plat, dessert)

4/ Invitation Plaisir – 162 €

(pour deux personnes)

Valable à déjeuner uniquement, hors dimanches et jours fériés

Un « Menu Plaisir » 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 – 498 € 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 – 378 € (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).

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,
MÉLINA ET LUCA HUSSER
AINSI QUE TOUTE
L'ÉQUIPE DU CERF,
VOUS SOUHAITENT DE
JOYEUSES FÊTES
DE FIN D'ANNÉE
ET VOUS PRÉSENTENT
LEURS MEILLEURS VŒUX
POUR 2023**

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.LECERF.COM

 @LeCerf.restaurant.hotel

 @lecerfmarlenheim

SERVICE TRAITEUR [TOUTE L'ANNÉE]

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

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