

## Carte Apéritifs

### PV TTC/pièces

#### **Bouchées Apéritives (minimum 30 pièces par produit)**

Makis à la truite fumée, sauce japonaise	1,00 €
Sablé au parmesan, crème de chèvre	1,00 €
Toasts de foie gras	1,90 €
Blinis à la Truite fumée d'Orbey	1,50 €
Tataki de bœuf maturé, sauce saté	1,90 €

#### **Verrines (minimum 15 pièces par produit)**

Crème de carottes au gingembre	1,30 €
Crème de betterave au sésame grillé	1,30 €
Tartare de légumes acidulés, crème d'avocat	1,50 €

#### **Encas : (minimum 10 pièces par produit)**

Bagels au jambon fumé d'Alsace	4,50 €
Club-sandwich de volaille	4,50 €

## Carte Traiteur

Tarif de 10 à 45 pers, hors frais de livraison.

Tarif TTC/pers

### Les Entrées

Œuf parfait, crème de chou-fleur, chips de lard et coulis d'herbes	8,00 €
Crevettes marinées au gingembre, tartare de légumes acidulés, crème d'avocat	9,00 €
Tatakis de bœuf maturé, sauce saté, riz vinaigré coco	10,00 €
Gravlax de truite, crème de raifort et betteraves rouges	10,00 €

### Les Plats

*Tous nos plats peuvent être préparés chauds « prêt à déguster », ou froids « prêt à réchauffer » en terrines traditionnelles alsaciennes. Ils sont accompagnés de salade et de pain.*

#### Cuisine traditionnelle Alsacienne

Tarif TTC/pers

Baeckeoffe aux trois viandes, pied de cochon	19,00 €
Choucroute de poissons d'Anne-Sophie, sauce au Riesling	25,00 €
Suprême de volaille, sauce crème, spaetzles au fromage blanc (Ferme du Brézouard), et légumes de saison.	23,00 €
Cuisse de volaille au Pinot noir, spaetzles au fromage blanc (Ferme du Brézouard) et légumes de saison.	20,00 €

#### Cuisine retour de voyage

Curry de crevettes, gambas rôties et nouilles sautées aux légumes	19,00 €
Travers de porc laqués au miel et au gingembre, riz parfumé et légumes de saison.	21,00 €
Épaule d'agneau confite aux épices, pommes grenailles	26,00 €

### Fromages

Plateau de fromages affinés	6,00 €
-----------------------------	--------

### Desserts

**Dessert** au choix sur notre Carte des Desserts