

## Carte Apéritifs

	<b>PV TTC/ pièce</b>
<b>Bouchées Apéritives</b> (minimum 30 pièces par produit)	
<b>Sablé au curry</b> , crème légère aux herbes, oignons confits au miel	1,20 €
<b>Toasts de foie gras</b> , chutney aux agrumes	1,90 €
<b>Gravlax de truite fumée</b> d'Orbey, crème raifort et betteraves rouges	1,90 €
<b>Rouleaux de printemps</b> aux légumes croquants, sauce à la mangue	1,50 €
<b>Tataki de bœuf maturé</b> , sauce saté, salade de choux au sésame	1,90 €
<b>Verrines</b> (minimum 15 pièces par produit)	
<b>Velouté glacé d'asperges</b> (avril-juin), crème légère aux herbes	1,50 €
<b>Crème de petit-pois</b> , chips de lard fermier, huile menthe/verveine	1,50 €
<b>Crevettes marinées</b> , salade de fenouils à l'orange	1,90 €
<b>Encas</b> : (minimum 10 pièces par produit)	
(possibilité de les couper en 4 pour faire de petites bouchées apéritives)	
<b>Bagels à la truite fumée</b>	4,50 €
<b>Sando poulet mariné</b> , mayonnaise épicée	4,50 €



## Carte Traiteur

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

### Les Entrées

	TTC/pers
<b>Œuf poché</b> , poireaux vinaigrette, sauce au fromage blanc et coulis d'herbes • Version asperge (Selon dispos : Avril-Juin) : 12 €	9,00 €
<b>Foie gras</b> de canard, chutney aux agrumes et briochette	12,00 €
<b>Fines tranches de poulet fermier</b> à la citronnelle, sauce cacahuète et salade croquante à la menthe.	10,00 €
<b>Saumon mi-cuit</b> en croûte de sésame, guacamole et sauce ponzu	11,00 €

### 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

	TTC/pers
<b>Baekeoffe</b> aux trois viandes, pied de cochon	19,00 €
<b>Filet mignon de porc rôti</b> , sauce brune, légumes de saison glacés et polenta grillée	20,00 €
<b>Quenelles de poisson, gambas rôties</b> , sauce crustacés et tagliatelles	24,00 €
<b>Ballottine</b> de poulet d'Alsace farcie aux champignons, sauce aux pleurotes et spaetzle grillés.	25,00 €

#### Cuisine « retour de voyage »

<b>Suprême de poulet braisé</b> , saveurs Thaï « Tom Kha Gai »	19,00 €
<b>Poitrine de cochon</b> caramélisée, sauce teriyaki, riz et pakchoï rôti	21,00 €
<b>Tajine de cabri</b> aux pruneaux, semoule et amandes grillées, carottes rôties au miel	23,00 €

### Fromages

<b>Plateau de fromages affinés</b>	6,00 €
------------------------------------	--------





**SAVEURS  
D'AUBURE**

Anne-Sophie ROUX et Bénédict BUFFLER  
4, Chemin des Jardins  
68150 AUBURE  
Tel: 06 62 93 09 33  
Mail: [contact@saveurs-aubure.fr](mailto:contact@saveurs-aubure.fr)

## Carte des Desserts :

**Cheesecake aux fruits du moment (Agrumes): 4,50€/pers** (minimum 8 pers)

- Croustillant sarrasin
- Mousse cheesecake
- Gel de fruits
- Fruits frais

**Couronne de choux Vanille/Café : 5,00€/pers** (minimum 8 pers)

- Pâte à choux
- Crémeux chocolat/café
- Pralin café
- Ganache à la vanille

**Entremet Chocolat Tonka : 5,50€/pers** (minimum 8 pers)

- Dacquoise à la noisette
- Croustillant au pralin
- Mousse légère chocolat au lait
- Crémeux chocolat/fève de tonka



**Tarte aux fruits de saison (Poire/Vanille): 4,00 €/pers** (minimum 6 pers)

- Pâte sucrée
- Crème d'amande
- Fruits de saison
- Crème vanille

**Tarte Yuzu-Noisette : 4,50 €/pers** (minimum 6 pers)

- Pâte sucrée
- Crème de noisette
- Crémeux citron vert, gel citron
- Pralin noisette
- Ganache montée yuzu

**Tarte à la Rhubarbe meringuée (Avril) : 4,00 €/pers** (minimum 6 pers)

- Pâte sucrée
- Crème d'amande
- Rhubarbe
- Flan
- Meringue italienne

**Desserts glacés**

**Parfait glacé Pistache Cerise 5,00 €/pers** (minimum 8 pers)

- Parfait glacé pistache
- Chantilly à la vanille
- Coulis de cerise
- Glaçages croquant chocolat

**Vacherin glacé Vanille-Mangue 5,00 €/pers** (minimum 8 pers)

- Glace vanille
- Sorbet mangue/passion citronnelle
- Meringue
- Chantilly à la vanille

