

LES BUFFETS

(à partir de 10 pers. - prix par pers.)

LE CAMPAGNARD 19,50 €

Pâté en croûte
Jambon cuit et fumé
Rosette
Pâté de campagne à l'ancienne
Presskopf
Pilon de poulet
Longe de porc rôtie
Assortiment de charcuteries
5 sortes de salades au choix
Cornichons, sauce cocktail et moutarde



L'AMI FRITZ 28,00 €

Saumon fumé
Verrine de poisson
Mignonette de pâté en croûte
Assortiment de viandes froides (veau, porc, volaille, bœuf)
Terrine du chef
Jambon d'Auvergne
5 sortes de salades au choix
Cornichons, sauce fines herbes, cocktail et moutarde, beurre

SALADES

Salade de carotte crue, céleri rémoulade, concombre, betterave rouge, coleslaw, pomme de terre, taboulé, macédoine de légumes, salade verte, tomate mozzarella

PLATEAU DE VIANDE FROIDE 18,00 €

Viande de bœuf, veau, porc, volaille
3 sortes de salades au choix

ASSIETTE DE CARPACCIO 12,00 €

Viande de bœuf, copeaux de parmesan, roquette

ASSIETTE VITELLO TONATO 9,50 €

Roti de veau, sauce au thon, câpres

LES CONVIVIALES

(prix par pers.)

Couscous royal 14,50 €

Paëlla royale 14,50 €



LES APÉRITIFS

Pain surprise campagne long 8 pers. 39,00 €

Pain surprise aux noix long 8 pers. 40,00 €

Panier de légumes frais à croquer 4 pers. 18,00 €
fromage blanc aux fines herbes

Mini brochettes 18 pièces 20,00 €
mozzarella & tomate, ananas & crevettes, melon & jambon cru

Verrines de la mer 15 pièces 25,00 €

Verrines de crudités variés 15 pièces 18,00 €

Plateau de wraps 20,00 €
24 pièces

Mini pâtés en croûte 22,00 €
20 pièces

Mini knacks kg 22,40 €

Escargots à l'alsacienne douzaine 11,50 €



LES ENTRÉES FROIDES

(prix par pers.)

Assiette de saumon fumé maison 10,00 €

Foie gras de canard maison 12,00 €
chutney du moment ou gelée

Terrine de viande ou de poisson maison 9,00 €
sauce et crudités

Salade gourmande 15,50 €
saumon fumé, foie gras, viande séchée, gambas

LES POISSONS

(prix par pers.)

Bouchée aux fruits de mer 14,00 €
riz ou pâtes d'Alsace

Dos de sandre
au Riesling et champignons 18,00 €
pâtes d'Alsace

Raviole de cabillaud 18,00 €
crème de moules safranée

Pavé de saumon rôti, crème d'ail des ours 18,00 €
cocotte de légumes primeurs



LES TRADITIONNELS

(prix par pers.)

Bouchée à la Reine 12,00 €

Blanquette de veau à l'ancienne 12,90 €

Moelleux de veau aux champignons des bois 15,00 €

Bœuf bourguignon 12,00 €

Paleron braisé à la bière du boucher 12,50 €

Mignon de porc aux champignons des bois 13,50 €

Coq au riesling à notre façon 12,00 €

Suprême de pintade farci, sauce forestière 14,00 €

Accompagnements au choix (max.2) :

Nouilles alsaciennes, spätzles,
ou gratin dauphinois

Poêlée de légumes de saison
ou flan de légumes



LES CLASSIQUES ALSACIENS

(prix par pers.)

Baeckeoffe 3 viandes 14,00 €
salade verte

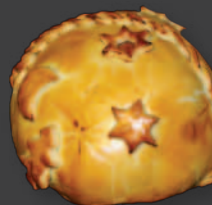
Choucroute 6 garnitures 14,00 €

Rossbif de cheval 12,50 €
spätzle ou salade de pommes de terre

LES PRODUITS

(prix par pers.)

EN CROÛTE



Jambon en croûte,
3 salades 14,00 €

Filet de bœuf Wellington
sauce périgourdine 22,00 €
3 accompagnements au choix

SUBLIMEZ VOS TABLES AVEC NOTRE PLATEAU DE FROMAGE

(prix par pers.)



La Cloche à Fromage

Fromage La Tourrette 6,90 €

