

LA CARTE PARTICULIER



Nos pains :

Le Kougelhopf en fête (70 pièces) Viande des Grisons, fromage frais, rosette, jambon séché, jambon blanc, saumon fumé	32.50 €
Le pain surprise long (50 pièces) Jambon, salami, viande des Grisons	32.50 €
La brioche garnie (60 pièces) Jambon blanc et comté, salami, jambon fumé, viande des Grisons	30.50 €
La brioche saveur marine (60 pièces) Crème de thon, rillettes de saumon, tarama, saumon fumé	32.50 €
Le pain nordique (60 pièces) Thon à la ciboulette, poulet tzasiki, crudités mayonnaise	38.50 €
Le cygne en bretzel (90 pièces) Mousse de canard, fromage frais, jambon fumé, saumon fumé	69.50 €

Nos pains tapas :

Les minicettes en bretzel fourrées (30 pièces) Rosette, jambon fumé, fromage frais, jambon aux fines herbes et fromage	36.00 €
Les minicettes en bretzel fraîcheur (30 pièces) Salade de thon au paprika, crème de poulet ratatouille, Crudités au bacon, fromage frais au basilic et tomates	39.00 €
Les mini navettes briochées (30 pièces) Rillettes au thon aux fines herbes, fromage frais à la ciboulette, poulet au curry, Rillettes	33.00 €
Les tartines façon Bruscheta (30 pièces) Saumon fumé à l'aneth, fromage frais, rillettes, magret de canard fumé, jambon de Parme, tomate mozzarella basilic, ratatouille-gambas	36.00 €



Nos mises en bouche :

Canapés (30 pièces)	29.50 €
Spirale de saumon fumé, asperges vertes, tomates confites et crevettes, Œuf de caille et figue séchée, magret fumé et raisin, saucisson sec et cornichons, Jambon cru et oignons blanc, Foie gras mi-cuit aux cinq baies, fromage frais ciboulette et jambon, chorizo	
Mini-brochettes (30 pièces)	28.50€
Tomate mozzarella pesto, saucisson sec et cornichons, jambon blanc et Comté, Jambon fumé et épis de maïs, gambas et ananas, saumon croq sel et concombre Boulette de viande aux épices, fromage frais et raisin	
Les Cocktail à la cuillère (30 pièces)	39.60 €
Tomate cerise en cœur de fromage frais et pesto Thon frais au lait de coco façon Tahitienne Filet de poulet au citron et fines herbes	
Les Cassolettes (24 pièces)	38.20 €
Millefeuille de pain d'épices et foie gras chutney mangue Pétoncles poêlées aux zestes d'oranges confites Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan sur mesclun de salade	
Sucettes de wraps (30 pièces)	36.00 €
Thon, saumon fumé, jambon blanc, poulet	
Clubs sandwichs cocktail (30 pièces)	28.50€
Poulet-mayonnaise-salade, jambon aux fines herbes-concombre-tomate, Filet de dinde-crudités, jambon fumé-gruyère Suisse-cornichons	

**Pour la réalisation de vos menus sur mesure,
Contactez notre service commercial**



LA CARTE TRAITEUR

POUR UN MINIMUM DE 4 PERSONNES

Les entrées froides

- Millefeuille de pain d'épices, foie gras et son chutney à la mangue fraîche **13.00 €**
- Mi- cuit de foie gras de canard au gewurztraminer Vendanges Tardives fines gelée au Pinot gris, Corbeille de toasts briochés et pains spéciaux **13.20 €**
- Persillé de sot l'y laisse et foie gras en fine gelée au poivre vert **12.80 €**
- Tartare de saumon et thon frais au citron vert, Croustillant de sésame et émulsion de roquette **10.20 €**
- Carpaccio de saumon et Saint Jacques aux baies roses **9.50 €**
- Salade gourmande: Saumon fumé, effiloché de cuisses de canard confite, magret fumé, Copeaux de foie gras, huile d'olives et vinaigrette balsamique **12.00 €**
- Variation de saumons: Saumon poêlé à l'huile d'olives, saumon croc-sel à l'aneth et Saumon fumé **11.00 €**



Les prix sont indiqués par personne et en TTC

Les poissons

La traditionnelle choucroute de la mer et son beurre blanc fumé

13.50 €

Le médaillon de lotte dans sa robe fumée, poêlée de légumes à l'huile d'olive, sauce matelote

14.90 €

Suprême de sandre braisé au riesling, poêlée de girolles en persillade et beurre blanc au sauternes

13.50 €

Le croustillant de cabillaud aux tomates confites, beurre blanc aux petits légumes

12.90 €

Le pavé de saumon rôti aux herbes fraîches, mijoté de légumes de saison et son jus légèrement crèmeux aux copeaux de truffes

11.50 €

La brochette de Saint-Jacques, Gambas et tomates confites, sur sa compotée de fenouil, sauce crémeuse à la vanille Bourbon

14.20 €



Les prix sont indiqués par personne et en TTC

Les viandes

Noisettes de filet mignon de veau, girolles sautées en persillade,
sauce crémeuse aux zestes citron vert

14.50 €

Suprême de pintade farci au foie gras et sa gourmandise de pommes de terre aux truffes,
sauce Lucullus

15.00 €

Gourmandise de volaille, flanqué d'une poêlée de cèpes, aux fines herbes, sauce crème
aux copeaux de truffes

11.00 €

Moelleux de veau aux champignons des bois, tomates confites, tuile au parmesan, sauce
poivrade

12.80 €

Pavé de veau en croûte de Parmesan, chartreuse de légumes confits et son jus corsé à la
fleur de thym

14.00 €

Mignons de porc poêlé, petites girolles sautées sauce crème

10.50 €

Filet de veau façon Orloff, mousseline de pommes de terre, aux cèpes, sauce légèrement
crémée

14.20 €

Carré d'agneau rôti au thym frais, tian de légumes, et son jus de viande au romarin

13.80 €

Les garnitures (Une garniture au choix)

- o Spaetzle frais ou Tagliatelles fraîches,
- o Galette de pommes de terre aux truffes,
- o Gratin dauphinois au comté,
- o Pommes boulangère façon baeckeoffe,
- o Daube de légumes confits,
- o Flan de légumes,
- o Purée de patates douces aux cèpes Tomates confites,
- o Buche de courgettes rehaussée d'une fine ratatouille au pesto,
- o Tatin d'échalotes confites,
- o Gourmandises de pommes de terre aux truffes.
- o Riz basmati nature ou aux légumes

LES BUFFETS

A partir de 25 personnes

Tous nos buffets froids sont accompagnés de :
Cornichons, épis de maïs, olives, petits oignons, moutarde, mayonnaise, raifort

L'alsacien

prix par personne 16.00 €

Les entrées :

Assortiment de charcuteries
Alsaciennes
Mignonnette de pâté en croûte
Eventail de saucisson sec et salamis
Presskopf à l'Alsacienne
Pressé de pot au feu sauce tartare
Cervelas et gruyère
Jambon fumé au feu de bois
Ballotine de volaille
Bibeleskaes

Les viandes froides

Roastbeef aux cinq baies
Chiffonnade de volaille
Kassler fumé à la bière

Les crudités

La salade de pommes de terre, choux en vinaigrette et cumin, céleri rémoulade, salade de carottes, concombres à la crème d'ail, salade du Quercy, frisée aux lardons

Option fromage Prix par personne 4.50 €

Buffet de fromages de France
Et petits pains aux noix



Le champêtre

prix par personne 24.00 €

Les entrées :

Le duo de jambons de Parme et séchés aux billes de melon
Le pâté en croûte, La nougatine de lapereau
Le saucisson sec et rosette
Persillé de volaille et foie gras
La ballotine de pintade, La viande de grison

Les poissons :

Persillé de gambas et saumon à l'aneth
Ananas piqué aux gambas
Saumon cuit au torchon et Saumon fumé

Les viandes :

Côte de bœuf au poivre, Contrefilet de porc braisé Ailes de poulet marinées

Les crudités :

Salade de carottes, Taboulé, Concombre à la crème
Céleri rémoulade, Salade Coleslow
Tomate mozzarella, Pommes de terre aux lardons

Le privilège

prix par personne 26.50 €

Les entrées :

La marquise de jambons fumé et séchés
Millefeuille de pain d'épices et foie gras
Tian de tomates et fromage frais
Magret de canard fumé
Dôme de volaille et foie gras

Les poissons :

Le mini verre en gelée d'étrilles, homard et petits légumes
Le saumon cuit au torchon
Le millefeuille de rascasse au croquant de langouste
La gourmandise de saumon fumé
Le bouquet de crevettes roses

Les viandes :

Le rôti de veau glacé au jus de viande
Le faux-filet de bœuf au poivre
Chaud-froid de canard et crème de foie gras
Caille rôtie farcie aux petits légumes

Les crudités :

Salade boléro, salade du Quercy, céleri rémoulade,
Pommes de terre au lard, tomates et feta,
Champignon à la grecque, taboulé, concombre à la crème d'ail,
Betterave rouge



Les plats de tradition Alsacienne

Rossbif à l'Alsacienne Spaetzle maison et salade de pommes de terre	11.80 €
La choucroute garnie à l'Alsacienne Lard fumé, lard salé, palette fumé, knack, Montbéliard, quenelles de foie	13.50 €
Le baeckeoffe aux trois viandes, salade verte Bœuf, porc, agneau	13.20 €
Jambon en croûte, salade verte et salade de pommes de terre	12.90 €
Kassler en croûte Salade de pommes de terre et salade verte	11.90 €
Pot au feu « comme autrefois » Consommé et quenelle de moelle, croûtons, persil Bœuf gros sel, sauce raifort, pommes de terre sautées, Crudités : carottes, céleri, concombres	13.90 €
Cochon de lait farci (minimum 20 personnes) Assortiment de crudités, salade verte, gratin dauphinois Sauce au Pinot Noir	14.50 €
Veau Orloff Tagliatelles fraîches ou spaetzle	13.90 €
Choucroute du Chasseur Choucroute, spaetzle, lardons, Montbéliard, gratons, oignons et moutarde	9.80 €
Coq au Riesling Tagliatelles fraîche ou spaetzle	11.20 €
Choucroute de Poissons Sandre, saumon, lard grillé, pommes de terre, beurre blanc	13.80 €
Nos fameuses Bouchée à la reine Croûte en feuilleté, riz basmati ou nouilles fines	10.90 €

Les prix sont indiqués par personne et en TTC

Les plats typiques

Le couscous royal Brochette de bœuf, poulet, merguez, boulette de viande à la menthe fraîche, semoule aux raisins et légumes confits et pois chiche	11.90 €
La paëlla Andalouse Riz aux légumes et fruits de mer, gambas, chorizo, poulet, et moules fraîches	13.50 €
Le chili con carne Servi avec tortillas, riz basmati et salade verte	9.90 €
Le cassoulet Toulousain Cuisse de canard confite, haricots blancs et légumes fondants, Saucisse de Toulouse et collet de porc	13.20 €
La soupe de poisson de roche Croutons, rouille et gruyère	9.80 €
La bouillabaisse façon l'O à la bouche Filet de rascasse, rouget, saumon et loup, soupe de poisson, croutons, Rouille, gruyère et pommes de terre au safran	14.20 €
Les lasagnes à l'Italienne	9.80 €
Le repas barbecue complet (minimum 15 pers) Grillades de bœuf, porc, volaille en marinade, ailes de poulet marinées, Brochettes de bœuf et volaille, merguez, ribs, chipolatas, Saucisses blanches aux fines herbes, tranches de lard, Crudités : carottes, céleri, taboulé, concombre, tomates au basilic, Salade de riz et salade de pâtes Sauce : moutarde, ketchup, mayonnaise, sauce cocktail Chips et pain	15.60 €

Les prix sont indiqués par personne et en TTC

La carte des vins

(Prix TTC)

Alsace

PIERRE SPARR – crémant brut réserve	11.34€
PIERRE SPARR – Crémant brut rosé	11,60€

Champagne

Charles Heston – Champagne Sélection Brut	26,00€
Paul bara – brut réserve	27.20€

Vins Blancs

Alsace

PIERRE SPARR - Riesling réserve	9.40€
Jerome Meyer – Pinot Gris	10.20€
SPARR – Pinot Gris	12.20€
PIERRE SPARR – Muscat réserve	11.60€
PIERRE SPARR – Gewurztraminer réserve	12.50€
PIERRE SPARR – Pinot blanc réserve	8.00€

Bourgogne

Domaine de Colombier – Chablis	14,80 €
Domaine Voarick – Givry blanc	17.20€
Roche de Bellene – Saint Aubin villages	24.60€

Rhône

Clos des Cazaux – Vacqueyras blanc – Les Clefs d'Or 2011	17.50€
--	---------------

Bordeaux

Arzac – Graves blanc	12.10€
----------------------	---------------

Loire

La Vigne aux Sandres – Pouilly Fumé	14.60€
-------------------------------------	---------------

Languedoc

Domaine caston Viognier ST ROCH blanc	8.40€
---------------------------------------	--------------

Vins Rouges

Alsace

PIERRE SPARR – Pinot Noir Rouge réserve	11.00€
---	---------------

Bourgogne

JF Garlon – Coteaux Bourguignon	10.40€
Roche de Bellene – Chorey les Beaunes Vieilles	
Vignes	25.00€
Olivier – Santenay 1 ^{er} Cru Beaurepaire rouge 2010	31.60€
Domaine Voarick – Mercurey 1 ^{er} Cru Clos du Roy 2010	23.40€

Beaujolais

Bulliat –Morgon- Cuvée du Colombier	23.20€
Domaine de l'Ancien Relais – Saint Amour Vieilles Vignes	13.40€

Rhône

Domaine ds griottes	6.60€
Ferraton – Côtes du Rhône – Samorens rouge	7.90 €
Domaine la Collière – Rasteau Touillères	13.00€
Ferraton – Saint Joseph – La Source rouge 2010	21.20€
Château plaisir Carraine rouge 2011	15.80€

Languedoc Roussillon

Domaine Castan – VdP d'Oc – Merlot 2012	7.60€
Chemin des Rêves – Pic Saint Loup – Abracadabra rouge 2012	11.40€
Lafage – Côtes du Rousillon – Cuvée Centenaire 2012	13.40€
La Cendrillon – Corbières rouge 2010	15.20€
Coteaux du languedoc – Bistologie rouge – Jeff Carrel	7.60€
Saint Chinian – Clos Bagatelle	8.60€

Sud- Ouest

Lionel Osmin – Madiran – Mon Adour 2011	13.70€
---	---------------

Bordeaux

Château Beau buisson	6.00 €
Château Durand Laplagne – Puisseguin Saint Emilion	14.80 €
Château La Pervenche – Lalande de Pomerol 2011	15.00€
Château le Bruilleau – Pessac-Léognan rouge 2009	22.80€
Château d'Arcins–Haut Médoc– Cru Bourgeois 2009	22.00€
Tour de Pez – St Estèphe Cru Bourgeois Supérieur	27.60€

Loire

Domaine de la Perrée – Saint Nicolas de Bourgueil	10.20€
Fine Cuvée sur le Fruit – Sancerre	15.50 €

Les boissons

Jus d'orange pur jus (en verre consigné) 100cl	3,35 €
Jus de pomme (en verre consigné) 100cl	3,35 €
Coca Cola 1,5L	2,80 €
Eau minérale plate ou gazeuse « Carola » (Bouteille plastique)	1,40 €
Café en thermos	1,30 €
Café machine	1,50 €
Fût de Bière Kronenbourg 30cl	105,00 €
Fût de Bière Kronenbourg 50cl	175,00 €

Les Prestations de Service

★ Personnel

Nos équipes sont constituées de professionnels,

Maître d'hôtel	tarif horaire :	33.50 € ttc
Chef de rang	tarif horaire :	27.50 € ttc
Chef de cuisine	tarif horaire :	33.50 € ttc
Cuisinier	tarif horaire :	27.50 € ttc

Les tarifs ci-dessus s'entendent TTC et comprennent une TVA en vigueur