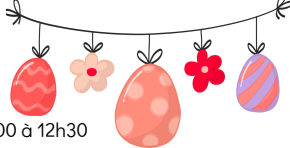


Pâques

Menu du vendredi saint



Nos boutiques seront ouvertes le vendredi 3 avril de 9h00 à 12h30

Filet de saumon sauce choron, tagliatelles fraîches et fleurin

Ou

Filet de sole tropicale, beurre blanc au Sauternes, tagliatelles fraîches et fleurin

14.90€ / personne

Nos suggestions pour Pâques

Les apéritifs :

Les canapés prestiges (12 pièces) 22.50€

mi-cuit de foie gras, saumon fumé, gambas, salami et cornichons, magret de canard fumé

Kougelhopp surprise (1x52 pièces) 43.50€

saumon gravlax et fromage frais, cheese crème aux fines herbes, rosette, jambon fumé au feu de bois, jambon supérieur

Pain nordique (1x48 pièces) 43.90€

poulet tika, saumon croq'sel et fromage frais, crème de thon aux fines herbes, jambon blanc et comté, jambon fumé au feu de bois, rosette

Le duo de cassolettes et cuillères (30 pièces) 46.50€

gourmandise de crabe des neiges et minestrone de légumes , jambon de montagne et fromage mariné
millefeuille de pain d'épices et foie gras, chutney mangue , carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan sur mesclun de salades

Les délicieuses chaudes (15 pièces) 26.00€

mini-tartes flambées gratinées, croques monsieur, tartelettes oignons, pizza



Les entrées :

Tranche de foie gras (60g) dressée sur plat, gelée au Pinot Gris,
chutney à la mangue fraîche et son lingot moelleux au pain d'épices

17.50€

Filets de harengs marinés à la crème

39.50€ le kilo

Saumon fumé maison , tranché par nos soins (les 100 gr)

6.90€

Le trio de la mer :

Terrine de rascasse, gambas, saumon au torchon et sa garniture

14.90€

Les poissons :

La spécialité de L'O à la Bouche

Cuisses de grenouilles à la Provençale, sauce légèrement crémée

17.50€

Filet de sandre braisé, sauce matelote et girolles en persillade

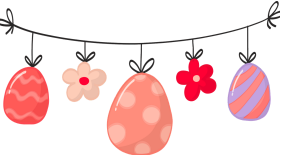
18.50€

Cocotte de Saint-Jacques Dieppoise et sa réduction au pinot gris, fleurin

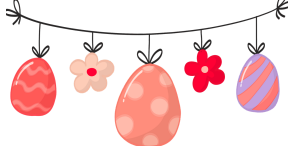
15.90€ + 2€ de consigne

Photos non contractuelles





Pâques



Les viandes :

Gigot d'agneau piqué à l'ail, légumes confits aux senteurs de Provence
16.90€

Paleron de bœuf cuisson 48h, confit d'échalotes et minestrone de cèpes
16.90€

Poêlée de sot l'y laisse, sauce crémeuse et girolles en persillade
17.50€

Filet de biche rôti et duo de mini poire et pomme aux airelles, sauce grand veneur
18.50€

Filet mignon de veau cuisson basse température à la crème de morilles
19.20€

Filet de bœuf saignant, échalotes confites et foie gras poêlé, sauce marchand de vin
19.90€



Les garnitures :

Späetzle maison 4.90€

Gratin dauphinois au comté 5.50€

Tagliatelles fraîches 4.00€

Riz basmati aux petits légumes 4.00€

Flageolets à la crème d'ail 4.50€

Garniture de Pâques 6.90€

(gratin dauphinois, gourmandise de légumes confits,
tomate provençale)



Les desserts :

4 pers : 26.90€ ou 6 pers : 36.00€

Le Fraisier

Biscuit génoise, mousseline à la vanille de Tahiti
et fraises

Le 3 Chocolats

Biscuit joconde, mousse aux 3 chocolats

Le Vacherin glacé

6-8 pers : 38.90€

Yaourt et mangue



Modalités de commandes :

Pour Bischheim

Les commandes sont à passer avant le mardi 31 mars

mail : boutiquebischheim@oalabouche.fr

ou par tel : 03 88 49 32 76

Retrait des commandes le samedi 4 avril

entre 10h00 et 13h30

Pour La Robertsau

Les commandes sont à passer avant le mardi 31 mars

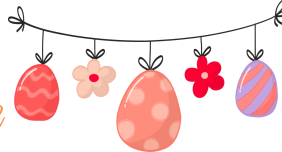
mail : boutiquerobertsau@oalabouche.fr

ou par tel : 03 88 31 50 48

Retrait des commandes le samedi 4 avril

entre 10h00 et 13h30

Photos non contractuelles



Tel: 03 88 31 50 48