

	GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
TRAITEUR NOEL 2022														
En apéritif														
La terrine maigre de gibier et baies de goji								X				X		
La trilogie d'amuses bouche														
Entremets coco-patate douce, crémeux de chèvre frais, agrumes	X		X		X		X	X						
Fraîcheur avocat, ananas et citron vert, tourteau à la coriandre	X	X	X				X			X				
Silure fumé, œufs de poissons du Rhin et condiment choucroute safran				X										
Les produits fumés														
Le saumon				X										
Le thon				X										
Les entrées froides														
Le foie gras de canard d'Alsace														
En bloc sous vide - à partir de 300 g												X		
En tranche avec sa gelée à la bière de Noël								X				X		
Le pressé de caille, légumes et gelée d'un pot-au-feu, truffe mélanosporum, chutney pruneau citron à la vieille prune									X			X		
Le pâté en croûte royal de homard, poissons, coquillages, crustacés, farce aux	X	X	X	X			X		X					X
Le presskopf de l'arrière-grand-père Paul Wagner									X			X		
Les sauces d'accompagnement :														
Le chutney vin chaud, orange												X		
La gelée à la bière de Noël									X			X		
La sauce gribiche			X						X	X				
La crème aigrette aux œufs de poissons				X			X					X		

	GLUTEN	CRUSTACES	CEUFS	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
Les entrées chaudes														
Les raviolis de gambas et bouillon thaï parfumé, infusé au gingembre et citronnelle, légumes et coriandre fraîche	X	X	X	X			X		X					
Les fleischnäckes farcis à la volaille et effiloché de cuisse de canard, confit d'oignon aux épices et fruits secs, consommé de canard	X		X			X	X	X	X					
Les poissons														
Le civet de homard, foie gras poêlé et lotte au lard paysan, champignons de saison, pommes de terre, oignons grelot	X	X		X			X		X			X		X
Le sandre et escargots, risotto d'orge perlé aux légumes, sauce riesling au beurre d'escargot	X	X		X			X		X			X		X
Le tajine de Saint-Jacques et gambas aux épices	X	X		X			X		X	X				
Pour les petits gourmets														
Le médaillon de lotte à la crème de carotte	X			X			X			X				
La blanquette de volaille aux champignons	X						X		X					
Les viandes														
La tourte de chapon en millefeuille, farce mousseline aux morilles, sauce crémée au jus de volaille et morilles	X		X				X		X			X		
La compression de volailles (canard, caille, pintade, farce au foie de volaille et duxelle, insert de foie gras), sauce albuféra	X		X				X		X			X		
La bouchée à la reine de l'arrière-grand-père Paul Wagner. Dans un feuilleté très léger, une blanquette de veau, ris de veau, volaille, quenelles, morilles, champignons et légumes	X		X				X		X			X		
Le fondant de gibier des chasses locales, sauce grand veneur	X						X		X			X		
Le filet de bœuf Wellington, farce ménagère au foie gras, sauce porto truffe	X		X				X		X			X		

	GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
Pour les végétariens														
La tourte végétale de légumes racines et farce végétale, sauce à l'oignon	X		X				X		X					
La bouchée « à la duchesse », dans un feuilleté au beurre, légumes du moment et champignons, velouté végétal à la crème	X		X				X		X			X		
La verrine végétale, houmous de lentilles vertes, tartare de légumes à l'huile de colza d'Alsace, mousse de fromage blanc aux herbes et granola de céréales aux drêches de la brasserie Licorne	X						X	X						
Les accompagnements														
Les spaetzles au fromage blanc (pour 2 personnes)	X		X				X		X					
La tartelette de champignons et compositée d'oignon à l'alsacienne	X		X				X					X		
La purée de légumes racines							X		X					
Les pommes duchesse truffées	X		X				X		X					
Les croquettes de légumes, farce de patate douce, cubes panés et frits	X		X				X		X					
La purée de betteraves aux pommes et épices							X		X					
Nos pains														
Le pain "Lavroche"	X													
Le pain traditionnel aux graines	X					X								
Le pain au curry noir et charbon végétal	X													
Le pain à la pomme de terre	X													
Nos sauces (1/2l - 6 à 8 pers)														
La sauce tajine	X						X		X			X		
La sauce morilles	X						X		X			X		
La sauce porto et truffe noire	X						X		X			X		
La sauce à l'oignon	X								X					
La sauce aux lies de vin	X								X			X		
La sauce Albuféra	X						X		X			X		
Le jus de veau	X								X			X		

	GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSON	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE
Les desserts														
La bûche vanille. Génoise à l'ancienne, garnie de crème mousseline à la vanille de Madagascar en habit blanc de Noël	X	X					X							
La bûche cannelle poire caramel. Insert de poire confite, caramel mou, mousse poire au caramel et biscuit streusel-cannelle	X	X					X	X						
La bûche chocolat Grand Cru - orange Biscuit roulé, marmelade d'orange, mousse au chocolat grand cru	X	X					X	X						
La partition de glaces et sorbets "comme un vacherin" sorbets citron, mangue, cassis, fraise, ananas, enrobés de crème glacée à la vanille, meringue et chantilly		X					X							
Le délice exotique du chef. Crémeux passionmangue, ganache montée à la noix de coco, baba infusé au sirop de gingembreet à la citronnelle	X	X					X	X						
Les glaces														
La glace cannelle et oranges confites	X						X							
La glace chocolat							X							
La glace vanille	X						X							
La glace amarena, chocolat blanc, cerise							X							