

*Le Rosenmeer*

45 avenue de la gare

67560 Rosheim

Tel : 03 88 50 43 29

[info@le-rosenmeer.com](mailto:info@le-rosenmeer.com)

## CARTE TRAITEUR

Tarifs 2016

Pour vous faciliter vos repas de fêtes, et pour vous les rendre plus agréables et vraiment familiales, nous avons le plaisir de vous faire découvrir notre nouvelle carte de plats à emporter.

Ces mets sont préparés exclusivement à partir de produits frais et de qualité, et leur mise en œuvre, vous sera facile à réaliser. La température de cuisson et les dernières recommandations du Chef vous seront données lors de l'enlèvement de vos plats. Pour toute hésitation, n'hésitez pas à nous joindre.

Pour garantir le choix des différents plats, il nous serait agréable de recevoir vos commandes au plus tard vendredi le 18 décembre pour les fêtes de Noël et Samedi, le 26 décembre pour le réveillon et nouvel An.

Nous vous remercions de votre compréhension et restons à votre disposition pour tous renseignements ou conseils que vous pourriez désirer.

<b>FOIE GRAS</b>		<b>NOUVEAUTES EN VERRINE</b>		<b>LES DESSERTS</b>		Par Pers.
La tranche de foie gras de canard, sa gelée de pot au feu, pain de pomme de terre - 8ogr	17€	Risotto de noix de St-Jacques	24€	Bûche Chocolat Noisette		4,50€
Foie gras de canard présenté en bloc	140€/kg	Homard, pommes de terre Roseval au safran d'Alsace	26€	Salade d'Agrumes en suprêmes à la cardamome, les 10ogr		N.C.
Foie gras d'oie présenté en bloc	140€/kg	<b>LES VIANDES</b>		Sorbet Orange		5,50€
<b>TOURTES</b>		Chapon rôti entier farci, farce comme la faisant ma maman	28€/kg	Bûche glacée Reine des prés, framboises, pommes		4,00€
La tourte de 300g	47€	Ballottine de Chapon aux Trompettes & Foie gras d'Oie 200g/pers	20€/pers	<b>GLACES &amp; SORBETS</b>		
La tourte de 450g	69€	Lièvre à la Royale 180g	22€/pers	Vanille, Reine des prés, oranges de Noël, framboises		8,50€/L
La tourte de 700g	98€	Civet de Gibier d'Alsace, aux Champignons de Paris 200g	12€/pers	<b>PRODUITS de FETE</b>		
<b>MISES EN BOUCHES</b>		Pavé de Quasi Veau 150g	12,50€/pers	Tome à la fleur des champs		3,10€ /100gr
Assortiments de gougères	6€/100g	Rouelle de Faon de Biche et Marcassin (la Tranche 150g)	12,50€/pers	Sapin blanc aux truffes Melanosporum 200g		12,00€/pers.
Accras de Morue	6€/100g	Gigot de Marcassin s/os (cuisson douce sous vide)	14€/pers	<b>PLATEAU DE FROMAGES</b>		
Le coffret de 6 amuse-bouche	15€	<b>GARNITURES</b>		Le plateau 5/6 personnes		48,00€
Le coffret de 12 amuse-bouche	25€	Gratin dauphinois	2,50€	Le plateau 8/10 personnes		58,00€
<b>LES ENTREES</b>		Spätzles	2,00€	Le plateau 10/12 personnes		65,00€
Pâté en croute au foie gras, gelée au pinot gris	15€/100gr	Gratin de courges à la romaine	2,00€	Plateau festif pour 15/20 personnes en fin de repas		100,00€
Dôme de gibier au foie d'oie	11€/portion	Roseval façon risotto	3,00€	<b>TARIFS AU 30 NOVEMBRE 2016</b>		
Saumon de Norvège, fumé Maison	42€/kg	Poêlée de champignons	4,50€			
Saumon de Norvège, fumé Maison sur plat	44€/kg	Mêlée de légumes d'hiver	4,00€			
Saumon Gravelachs à l'aneth (mariné)	45€/kg	<b>LES SAUCES</b>				
Verrine fraiche de tourteau de Madame Heno à Loctudy au topinambour	11€/portion	Sauce poisson	16,00€			
<b>LES POISSONS</b>		Coulis de corail de homard	18,00€			
Kougelhof de saumon et brochet, Kaasknepfls (à partir de 8 personnes)	80€	Fond Brun	14,00€			
Soufflé de brochet cœur coulant aux écrevisses	12€	Sauce au pinot noir	15,00€			
		Sauce gibier	16,00€			
		Gelée (les 100gr)	5,00€			
		Rouille à l'Ail des ours (les 200gr)	4,00€			