

Le Rosenmeer

45 avenue de la gare

67560 Rosheim

Tel : 03 88 50 43 29

info@le-rosenmeer.com

CARTE TRAITEUR

Tarifs 2018

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 samedi le 22 décembre 2018 pour les fêtes de Noël et le 26 décembre 2018 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.

FOIE GRAS

La tranche de foie gras de canard, sa gelée de pot au feu, pain de pomme de terre - 80g	18€
Foie gras de canard présenté en bloc	15 €/ 100g
Foie gras d'oie présenté en bloc	17 €/100g

TOURTES

La tourte de 300g	49€
La tourte de 450g	72€
La tourte de 700g	98€

MISE EN BOUCHES

Assortiment de gougères	6€/100g
Jambon Fumé par nos soins	15€/100g
Le coffret de 6 amuse-bouche	15€
Le coffret de 12 amuse-bouche	25€

LES ENTREES

Crème de Châtaignes aux Truffes (¾ pers)	25€ /litre
Saumon de Norvège, fumé Maison	42 €/kg
Présenté sur plat	44€/kg
Gravelachs à l'Aneth (Saumon mariné)	45€/kg
Truffes Melanosporum	Selon le cours de la semaine
Tourte de Foie Gras et Caille façon « Emile Jung » en moule à Kougelhof	32€ la tranche
Terrine de Noix de St Jacques & Saumon mariné à l'Anis	15 € la portion

NOS VERRINES¹

Risotto & Noix de St-Jacques, coulis de corail	24€
Baeckeoffe de Homard au Safran d'Alsace	26€

LES POISSONS

Kougelhof de Saumon et Brochet, Kaasknepfles <i>8 personnes</i>	80€
L'Arrivage de la Marée (Bar ou St-Pierre) Kaasekneplfe	26€

LES VIANDES

Chapon rôti entier farci, farce comme la faisait ma maman (<i>découpé sur demande</i>) <i>¾ kg soit 6/8 personnes</i> (En supplément Truffes selon le cours)	28€/kg
Ballottine de Chapon aux Trompettes & Foie gras d'Oie <i>200g/pers</i>	20€/pers
Filet de Bœuf au Foie gras en croute <i>5/6 personnes (1kg)</i>	98 € la pièce
Lièvre à la Royale <i>180g</i>	22€/pers
Civet de Gibier d'Alsace, aux Champignons de Paris <i>200g</i>	12€/pers
Rouelle de Faon de Biche et Marcassin <i>(la Tranche 150g)</i>	12,50€/pers
Gigot de Marcassin s/os	18€/pers

GARNITURES²

Gratin dauphinois	2,50€
Spätzles	2,00€
Gratin de courges à la romaine	2,00€
Roseval façon risotto	3,00€
Poêlée de champignons	5,00€
Mêlée de Légumes d'hiver	4,00€

LES SAUCES³

Sauce Poisson	16,00€
Coulis de corail de homard	20,00€
Fond Brun	14,00€
Sauce au Pinot noir	16,00€
Sauce Gibier	17,00€
Gelée (<i>les 100g</i>)	5,00€
Rouille à l'Ail des ours (<i>les 200g</i>)	4,00€

LES DESSERTS

	Par Pers
Bûche Moka Traditionnelle	4,50€
Salade d'Agrumes en suprêmes à la Cardamome <i>les 100g</i>	5.80 €
Bûche glacée Reine des prés, Framboise, Pomme Coing, Cœur Guimauve	4.50 €
Verrine Exotique	4,50€

GLACES & SORBETS³

Reine des prés, Oranges de Noël, Framboise ; Cerise de nos Vergers, Menthe du Jardin Jet, Bredele	10,50€
---------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

PLATEAU DE FROMAGES*sélectionné par Cyril Lohro Fromager LOF*

Le plateau 5/6 personnes	49,00 €
Le plateau 8/10 personnes	59,00€
Le plateau 10/12 personnes	68,00€
Plateau festif pour 15/20 personnes en fin de repas	100,00€

¹ Nos verrines sont consignées 1.50 € la pièce² Les prix indiqués pour les garnitures sont à la portion³ Les prix indiqués pour les sauces, les glaces et sorbets sont au litre