

HUBERT A VOTRE TABLE !

FOIE GRAS

La Tranche de Foie gras de Canard sa Gelée de Pot au feu, Pain de Pommes de Terre 80g (présentée)	18€/portion
Foie gras de Canard présenté en bloc	15€ les 100g
Foie gras d'Oie présenté en bloc	17€ les 100g

NOTRE TOURTE

La tourte de 300g	49€
La tourte de 450g	72 €
La tourte de 700g	98€
Tourte de Foie gras et caille façon « Emile Jung » en moule à Kougelhof	32 € la tranche

LES MISE EN BOUCHE

Assortiments de Gougères	6€ les 100gr
--------------------------	--------------

LES ENTREES

Crème de Châtaignes aux Truffes (3/4pers.)	25€ /litre
Saumon de Norvège, fumé Maison	42€/ kg
Saumon de Norvège, fumé Maison présenté sur plat	44€/ kg
Gravelachs à l'Aneth (Saumon mariné)	45€/kg
Truffes Melanospurum	Selon le cours

LES POISSONS

Kougelhopf de Saumon et Brochet, Kaasknepfles (à partir de 8 pers.)	80€
L'Arrivage de la Marée (Bar ou St Pierre) Kaasknepfele	26€

NOS VERRINES

Baeckeoffe de Homard au Safran d'Alsace	26€
(*Verrines consignées à 1,50€la pièce)	

LES VIANDES

Tourte de Foie gras et caille façon « Emile Jung » en moule à Kougelhof	32 € la tranche
Chapon rôti entier farci, farce comme la faisant ma maman (découpé sur demande) (3/4kg) soit 6/8 personnes	28€/le kilo
En supplément Truffes selon le cours	
Ballotine de Chapon aux Trompettes & Foie gras d'Oie 200g/pers	20€/pers.
Lièvre à la Royale 180g	22€/pers
Civet de Gibier d'Alsace, aux Champignons de Paris 200g	12€ /pers
Gigot de Marcassin s/os	18 €/ pers
Filet de Bœuf au Foie gras en croûte 5/6 personnes 1kg	98 € la pièce
Rouelle de Faon de Biche et Marcassin (la Tranche 150g)	12,50€ /pers

LES GARNITURES

Gratin Dauphinois	2,50€/portion
Spätzles	2€/portion
Rosewald façon Rizotto	3€/portion
Poêlée de Champignons sauvages	5€/portion
Mêlée de Légumes d'hiver	4€/portion

LES SAUCES

Sauce Poisson	16€/ litre
Coulis de Corail de Homard	20€ / litre
Fond brun	14€ / litre
Sauce au Pinot noir	16€ / litre
Sauce Gibier	17€ / litre
Gelée les 100g	5€
Rouille à l'Ail des Ours les 200g	4€

LES DESSERTS

Bûche traditionnelle de Noël	4,50€ / pers
Salade d'Agrumes en suprêmes à la Cardamome, les 100 g	4,50€ / pers
Buche glacée Reine des prés, Framboises, Pommes Bredele	4,50€ / pers
Glace et Sorbet (Reine des prés, Réglisse, Framboise, CoingCafé, Quetsche)	15 € / litre

PLATEAU DE FROMAGES

Sélectionnés par Cyril Lohro (mof)	
Le plateau de 5/6 personnes	49€
Le plateau de 8/10 personnes	59€
Le plateau de 10/12 personnes	68€
Le Plateau festif pour 15/20 personnes en fin de repas	100€

CONDITIONS

Pour vous faciliter vos repas de fêtes, et pour vous les rendre plus agréables et vraiment familiales, nous vous proposons notre carte traiteur et 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 garantir le choix des différents plats, il nous serait agréable de recevoir vos commandes au plus tard le Jeudi 19 décembre pour les fêtes de Noël et le jeudi 26 décembre pour le réveillon de Nouvel An. Pour toute question, n'hésitez pas à nous joindre

Hubert Maetz

CARTE TRAITEUR NOEL & FÊTES 2019

Hubert Maetz
Le Rosenmeer
45 avenue de la gare
67560 Rosheim
Tel : 03 88 50 43 29
info@le-rosenmeer.com