LES PLATS SOUS VIDE

Portez de l'eau à ébullition. Hors du feu plongez le sachet dans la casserole. Se conserve pendant 15 jours

Ballotine de gilerlé *Volaille fermière alsacienne Label Rouge*	12 €/*portion*
Civet de gibier de chasse alsacienne	12 €/*portion*
Lièvre à la Royale	26 €/*portion*
Sauce Bouchée à la Reine	12,50 € *les 500g*

LES PLATS EN BOCAUX

Une consigne est incluse dans le prix de départ. Recevez 0,50€ pour toute verrine rapportée.

Crème de topinambour aux noisettes	10 € le litre
Crème de vitelotte fumées à l'orange	9 € le litre
Soupe de poisson de Loctudy	10€ le litre
Soupe de Langoustines de Loctudy	10€ le litre

LES VERRINES

Presskopf, gelée de pot au feu	8 € les 200g
	4 € les 100g
Verrine de pois chiches, gingembre et curcuma Plat végétarien	9,50 € les 300gr
Harengs marinés	10 € les 250g
Harengs marinés à la crème et à la moutarde	12 € les 250g
Tripes au Riesling	10 € les 300g
Parmentier de jarret de biche, vitelottes et parmesan	12 € les 280g
Légumes du soleil et purée de pommes de terre	7 € les 270g
Verrine de gibier de nos proches forêts	8 € les 200g

Hubert Maetz
Le Rosenmeer

S'invite chez vous !

NOTRE SERVICE TRAITEUR

- **Commandez vos plats à emporter sur notre boutique en ligne,**
  En nous appelant au 03 88 50 43 29 ou par email à info@le-rosenmeer.fr

- **En ce qui concerne les menus de fêtes :**

  - **Le menu de Noël est à commander au plus tard le samedi 18 décembre**
  - **Le menu du réveillon et du jour de l'an est à commander au plus tard le mardi 28 décembre**

Nos produits d'épicerie fine et nos trésors de cave sélectionnés à votre disposition dans notre boutique

Spécial Noël

LE FOIE GRAS

La Tranche de Foie gras de Canard sa Gelée de Pot au feu 80g (présentée)	18€/portion
Foie gras d'Oie présenté en bloc sa Gelée de Pot au feu 80g (présentée)	22€/portion

LES TOURTES AU FOIE GRAS ET SAUMON FUME

La tourte de 300g	49€
La tourte de 450g	72 €
La tourte de 700g	98€
Tourte de Foie gras et chevreuil (500g)	72 €
Kougelhopf de Foie gras d'oie et chevreuil façon « Emile Jung »	22 € la portion
Truffes Melanospurum	En fontion du cours
Saumon de Norvège fumé maison	4.80 € *les 100g*

LES PLATS CHAUDS ET PRODUITS FRAIS

Kougelhopf de Saumon et Brochet *6/8 pers*	85€
L'arrivage de la marée de Loctudy, Kaasknepfles	32€/pers
1/2 homard cuisiné avec des roseval façon Baeckeofe	24 € *la verrine*

Chapon rôti entier farci, farce comme la faisant ma maman (découpé sur demande) (3/4kg) soit 6/8 personnes(En supplément Truffes selon le cours) 35€/le kilo

Rouelle de Faon de Biche et Marcassin (la Tranche 150g)	18€ /pers
Lièvre à la Royale	26 €/portion
Caille au foie gras en croûte (200g)	18 €/portion

LE PLATEAU DE FROMAGES

SÉLECTIONNÉ PAR CYRIL LOHRO FROMAGER MOF

Le plateau de 6/8 personnes ou 8/10 personnes	52€ ou 64€
Le Plateau festif pour 15/20 personnes	100€

LES SAUCES *en pot de 850ml*

Sauce Poisson	16€ / le pot
Coulis de Corail de Homard	20€ / le pot
Fond brun	14€ / le pot
Sauce au Pinot noir	16€ / le pot
Sauce Gibier	17€ / le pot
Gelée de pot au feu	12€ / le pot

LES GARNITURES

Kaasknepele	4,50€/portion
Gratin Dauphinois	3,50€/portion
Spätzles	3€/portion
Poêlée de Champignons sauvages	8€/portion
Pain aux pommes de terre et châtaignes	10€/portion

LES DESSERTS ET GOURMANDISES

Bûche aux marrons	6€/portion
Bûche chocolat/cappuccino	6€/portion
Vacherin aux fruits de saison	6€/portion
Salade d'agrumes en suprêmes à la cardamome	5.80€/portion
Glace et sorbet Reine des prés, coigns, framboises	9€/portion
Baerewecke	7€/portion
Bredeles	8€/sachet
Pain d'épices	8€/portion

Le menu traiteur de Noël	*62€/personne*
Le menu traiteur du Réveillon	*97€/personne*
Le menu traiteur du 1er janvier	*62€/personne*

Retrouver le descriptif de chaque menu sur notre boutique en ligne :
https://hubert-maetz.fr/click-and-collect/ **, rubrique « repas de fêtes »**