Découvrez nos produits d'épicerie fine et nos trésors de cave, soigneusement sélectionnés par nos sommeliers, disponibles dans notre boutique. Nous vous proposons également de vous aider à sélectionner des vins qui s'accorderont parfaitement avec vos plats pour les fêtes de Noël.

Commande

Rendez vous sur notre site internet **www.le-rosenmeer.fr**
ou **03 88 50 43 29** et via **info@le-rosenmeer.fr**

Les commandes se clôturent :
. pour Noël, le 20 Décembre
. pour le Réveillon et le jour de l'an, le 27 Décembre

LE ROSENMEER - HOSTELLERIE - GASTRONOMIE ET DOMAINE VITICOLE
45 Avenue de la Gare, Rosheim - 03 88 50 43 29 - info@le-rosenmeer.fr

Notre Service Traiteur

CARTE NOEL ET NOUVEL AN 2026/2027







LE ROSENMEER
ÉTOILES D'ALSACE
45 AVENUE DE LA GARE - ROSHEIM
03.88.50.43.29 - info@le-rosenmeer.fr

FOIE GRAS D'ALSACE EN TRANCHE

Foie Gras de Canard, gelée de Pot au Feu d'Alsace (80g)	19€
Foie Gras d'Oie, gelée de Pot au Feu (80g)	27€

TOURTES AU FOIE GRAS

Tourte de Foie Gras d'Oie	
• Pour 3 à 4 personnes (300g)	57€
• Pour 6 à 8 personnes (450g)	77€
Tourte de Foie Gras et Chevreuil	
• Pour 6 à 8 personnes (500g)	88€
Kougelhopf de Foie Gras d'Oie et Chevreuil recette façon « Emile Jung »	
• La tranche	22€



BALLOTIN DE FOIE GRAS D'ALSACE

QUANTITE	CANARD	OIE
150G	34€	
200G	42€	47€
250g	52€	
300g	62€	
350g	81€	82€
500g	98€	180€
Le Kilo	192€	220€

MENUS DE FETES

Menu de Noël	69€/pers
Menu du Réveillon	99€/pers
Menu du 1er janvier	67€/pers

COFFRETS CADEAUX & MENU A OFFRIR

A composer selon vos gouts et vos envies livres, vins, moutarde, confiture, foie gras, miel, et bien d'autres gourmandises encore...



MENU CLIN D'OEIL

Entrée - Plat - Dessert
apéritif - eau - vin - café inclus

79€ PAR PERSONNE

MENU DECOUVERTE

Entrée - 2 Plat - Dessert
apéritif - eau - vin - café inclus

118€ PAR PERSONNE

MENU GOURMET

Succession de 7 plats
apéritif - eau - vin - café inclus

157€ PAR PERSONNE

VINS D'ALSACE

Muscat 9€
Vin sec, fruité et délicieusement bouqueté, ce vin est l'apéritif par excellence.

Sylvaner XM 14€
Un vin frais et fruité, idéal pour accompagner les plats sans viande

Gentil 8.50€
Un assemblage harmonieux de Riesling, Muscat, Gewurztraminer et Pinot Gris. Il s'accorde parfaitement avec les poissons en sauce et les viandes blanches. Un retour aux racines alsaciennes avec ces premiers vins complémentaires.

G'M l'Alsace 9€
Un mélange de Gewurztraminer et de Muscat, qui vous surprendra par sa fraîcheur. Parfait en début de repas.

Auxerrois 12€
Un vin doux et élégant, s'accorde avec les charcuteries fines, les poissons et les viandes blanches grillées, ainsi que les tapas et amuses-bouches.

Riesling 18€
Un vin sec, emblématique de l'Alsace. Idéal des poissons en sauce, qu'ils soient de terre ou de mer.

Pinot Gris Eté Indien 16€
Un vin fruité, vinifié en sec ou moelleux. Parfait pour accompagner le foie gras, les champignons, la volaille, la viande blanche et le gibier à plumes.

Gewurztraminer 11€
Corsé, vinifié en sec (épices, bergamote) ou moelleux, il est très aromatique. C'est le meilleur ami du Munster et des fromages à pâte lavée.

Pinot Noir 22€
Issu du terroir de Rosheim, dans la pure tradition. Ce Pinot Noir de garde, au caractère bourguignon, existe en rosé et rouge léger.

CREMANTS D'ALSACE

1ères bulles Maman Jacqueline	9.90€	Chardonnay 2022.	15€
Blanc de Blanc	12€	Nuits Blanches - demi sec	15€
Rosé	14€	Magnum Blanc 1ères Bulles	26€
Blanc de Noir	15€	Magnum Rosé	28€

PLATS CHAUDS

St-Jacques en coquille chanterelles des bois (2 noix) 22€
Baeckeoffe de Homard Bleu Breton et Noix de Saint Jacques (verrine) 29€
Filet de Sole de Pêche Côtière Sauce au Crémant d'Alsace 34€
Poisson de Pêche Côtière de Loctudy 32€
Kougelhopf de Saumon & Brochet (8 à 10 personnes) 89€





Croustillant de Caille au Foie Gras en Croûte (200 g) 19€
Chapon Rôti Entier Farci (3 à 4 kg, 6/8 personnes) 38€
Filet de Bœuf Wellington

PLATS SOUS VIDE

Ballotine de gilerlé - Volaille alsacienne Label Rouge* (220g) 12.50€
Civet de gibier de chasse alsacienne (200g) 12.80€
Sauce Bouchée à la Reine (500g) 14€
Lièvre à la Royale 28€

PRIX PAR PORTION - Portez de l'eau à ébullition, hors du feu plongez le sachet dans la casserole pendant 30 minutes minimum, se conserve pendant 15 jours sous vide.

PLATS EN BOCAUX

Crème de topinambour aux noisettes (le litre) 10,50€

Une consigne est incluse dans le prix de départ. Recevez 0,50€ pour tout contenant rapporté.

SAUMONS

Saumon de Norvège fumé maison (100g).	7.40€
Saumon de Norvège fumé maison présenté sur plat (100g)	8.20€
Chantilly au Raifort en accompagnement du Saumon (300g)	6.20€/Pot

PLAT À PARTAGER EN APÉRITIF

Saumon fumé (500g)
Fletan fumé (500g)
Rouelle de Raie au Citron (300g) 88€
Rillette de poisson d'eau douce (300g)

VEGETARIENS

Verrine de pois chiches, gingembre et curcuma (300g)	9.50€

LES SAUCES (18oml/POTS)

Fond brun	15€
Pinot noir ou Gibier	17€
Gelée de pot au feu	15€
Poisson	18€
Coulis Corail de Homard	22€

LES GARNITURES (par personne)

Mélée légumes Racines (150g)	6€
Kaasknepfle (3 à 4 pièce par personne)	1€/Pce
Gratin Dauphinois (200g)	3.90€
Spaetzele (200g)	3.80€
Poêlée de Champignons Sauvages (selon l'arrivage par 60g)	9.50€

Prix par personne

Pain entier aux pommes de terre & châtaignes	12€

LES TRUFFES

Truffes Melanosporum	*prix en fonction du cours*

LE PLATEAU DE FROMAGE

Plateau pour 6/8 personnes	64€
Plateau pour 8/10 personnes	74€
Plateau pour 15/20 personnes	142€

Sélectionné par Cyril Lorho Fromager MOF

LES DESSERTS ET GOURMANDISES

Bûche Eglantine & Coing	6.60€
Bûche Chocolat & Pralin	6.60€
Salade d'Agrumes en suprêmes à la cardamome	7€
Glace et sorbet Reine des Prés, Eglantine, Framboises (le litre)	9€

Prix par personne ou par tranche

