

LES FONDUES & LA PIERRADE



Chinoise complète salade de choux chinois
Viande de veau, bœuf, dinde, riz, 3 sauces, bouillon aux
champignons noirs 14.60 €

Viande uniquement (250g / pers conseillé)
• Bœuf 25.00 €/kg
• Veau 28.00 €/kg
• Dinde 18.00 €/kg

Bouillon aux Champignons Noirs (1,5 litre soit 1 caquelon) 4.00 €

Pierrade aux 4 viandes (250 grammes)
Bœuf, Veau, Dinde, Magret de canard 10.50 €

UNE TOUCHE SUCRÉE

Vacherin glacé aux saveurs de saison (Pour 20 personnes) 55,00 €



INFORMATIONS PRATIQUES

Toutes nos préparations sont élaborées dans notre cuisine.
Nos cuisiniers vous assurent de leurs meilleurs soins.
Vos plats sont accompagnés de conseils de remise en
température.

PASSER MA COMMANDE

Jusqu'au mardi 21 décembre inclus, sous
réserve des stocks.

Commandez par téléphone au

03 89 30 30 60

ou par mail info@deux-clefs.com

Besoin de conseils ? Contactez nous !


CHERCHER MA COMMANDE

Au restaurant, 50 Grand'rue 68600
Biesheim.

Le vendredi 24 décembre de 8h30 à
16h00 Le samedi 25 et le vendredi 31
décembre de 8h30 à 11h00

NOËL AU RESTAURANT

Dîner du réveillon le vendredi 24
Déjeuner et dîner de Noël le
samedi 25 Décembre

Toute l'équipe de l'Hostellerie aux 2 Clefs
vous souhaite de gourmandes et
chaleureuses fêtes de fin d'année. 

Carte traiteur à
emporter
Noël 2021
Nouvel an




Restaurant
Groff

50 Grand'rue 68600 BIESHEIM
03 89 30 30 60
info@deux-clefs.com
www.deux-clefs.com

LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON

Bloc de foie gras de canard mi-cuit 500 gr

55.00€/pce

LES APÉRITIFS FAIT MAISON

Plateau de 30 pièces froides

(Blinis, cuillères, briochettes, mauricettes, verrines, bruschetta)

45.00€

Plateau de 30 pièces chaudes

(cromesquis, gambas panko, fallafels, croquettes, beignets, friands)

36.00€

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES (la portion)

Tataki de thon rouge au sésame, légumes croquant, wasabi

14.50€

Foie gras de canard mi-cuit, gelée de cognac,

poires caramélisées, pain d'épices

14.00€

Truite saumonée d'Alsace fumée maison, bavarois de choux fleur, caprons

12.00€

Saumon d'Islande en gravlax de mandarines, pickles de légumes, pesto d'agrumes

15.00€

Feuilleté aux morilles

16.00€

LES POISSONS À CHAUFFER

Vol au vent de fruits de mer, quenelles de brochet et poisson

9.50€

Baeckeoffe de poissons (saumon, sandre, perche) – minimum 6 personne

12.50€

Noix de Saint-Jacques poêlées, crème de topinambour, mousse yuzu

17.00€

Filet de dorade mariné au miso, nouilles Soba, wok de légumes au sésam

15.50€

Médaillons de lotte aux morilles, risotto

17.50€

LES VIANDES ET GIBIERS

Médaillons de veau Rossini (foie gras de canard)

17.50€

Pièce de bœuf façon tournedos, sauce aux morilles

16.00€

Filet de canette aux épices de Noël, céleri vanillé, pamplemousse

14.50€

Suprême de volaille fermière au champagne, morilles

16.50€

Médaillons de cerf aux airelles, potimarron rôti au sirop d'érable

15.00€

Civet de jeune sanglier, poires aux airelles

10.50€

LES PLATS VEGAN

Quiche aux légumes, Salade verte

7.90€

Assiette vegan : sarrasin, endives confites, butternut, boulgour, croquette de riz et légumes de saison

13.50€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Soupe à l'oignon croûtons fromage

3.70€

Spätzles maison (la portion de 200g)

2.50€

Gratin Dauphinois (la portion de 200g)

3.50€

Fricassée de légumes d'hiver (la portion de 150g)

3.00€

Chou rouge confit aux pommes et marrons (la portion de 150g)

3.00€

LES SPÉCIALITÉS EN CROÛTE MAISON

(la portion) accompagnement Gratin Dauphinois/Salade Verte

Minimum 6 personnes

Pâté en croûte chaud tradition

9.50€

Jambon en croûte prétranché

10.50€

Tourte festive (veau, dinde, canard, foie gras de canard)

12.50€

Feuilleté de truite saumonée aux légumes de saison, sauce homardine

13.00€



BUFFET FESTIF (Saint Sylvestre)



Truite fumée maison – crème de raifort – blinis
Saumon mariné aux agrumes et aneth
Ballotine de sandre aux poireaux – sauce cocktail maison
Gambas tandoori à la coriandre

Foie gras de canard mi-cuit maison – briochette –
chutney de fruits de saison
Roast beef
ballotine de volaille farcie
Roti de veau
Jambon fumé

Salade de carottes
Salade de céleri
Salade de betterave mimosa
Salade de torsades tricolores à l'italienne

25 €



Valable uniquement le 31/12/2021

Les conviviaux de la Saint Sylvestre

Couscous (minimum 12 personnes) (agneau, pilon de poulet, merguez, légumes de saison frais, semoule, pois chiches et harissa)	11.50€/pce
Paëlla (minimum 12 personnes)	15.50€/pce


Restaurant
Groff

50 Grand'rue 68600 BIESHEIM
03 89 30 30 60
info@deux-clefs.com
www.deux-clefs.com