

CARTE TRAITEUR 2019

LES SPECIALITES EN CROUTE

(Minimum 12 personnes prix par portion)

Pâté chaud	8.50 €
Jambon en croûte prétranché, sauce madère	8.50 €

Accompagné de 3 salades au choix parmi :

*Carotte à l'orange
 Céleri rémoulade
 Salade verte*

*Concombre à la grecque
 Courgette au basilic
 Crudité de saison*

Saumon en croûte, sauce homardine, riz (mini 8 pers.) **10.50 €**

Filet de Bœuf Wellington, sauce foie gras (mini 8 pers.) **18.00 €**
Gratin de pomme de terre et poêlée de légumes

(Pour 8 à 10 personnes, prix à la pièce)

Quiche Lorraine	16.00 €
Tarte à l'oignon	16.00 €

Vol au vent de poissons et fruits de mer, riz **8.50 €**

Bouché à la reine, pâtes Alsacienne **8.50 €**

LES SPECIALITES ALSACIENNES *(Minimum 6 personnes)*

Choucroute aux 5 viandes <i>(Kassler, poitrines fumée et salée, knack, Montbéliard)</i>	8.00 €
Baeckeofe Traditionnel <i>(Bœuf, agneau, porc et pied de porc)</i>	9.50 €
Baeckeofe de poissons <i>(Saumon, sandre, perche)</i>	12.50 €

LES SPECIALITES D'AILLEURS *(Minimum 6 personnes)*

Couscous Maison <i>(ragout d'agneau, pilon de poulet, merguez, boulettes de bœuf, légumes de saison, semoule, pois chiches, raisins secs et harissa)</i>	13.50 €
Paella royale <i>(poulet, lapin, chorizo, moules, crevettes, encornets et gambas)</i>	15.50 €

AU JOUR LE JOUR à chercher au Restaurant

Le plat du jour à emporter <i>du Lundi au Samedi inclus</i>	7.50 €
--	---------------

Les plats de notre carte restaurant *sur demande*

LES PLATS FESTIFS à emporter minimum 12 pers

Les entrées

Le foie gras de canard maison, chutney de fruits de saison et briochette	12.50
Le saumon fumé maison, crème fleurette au citron vert et blinis	9.00
La salade gourmande garnie de foie gras, magret fumé, filet de caille	13.50
La salade gourmande garnie de saumon fumé, rillettes, gambas marinée	13.50

Les poissons

Le dos de cabillaud en aïoli, déclinaison de légumes crus et cuits	18.50
Le filet de bar rôti, réduction de bouillabaisse, écrasée de P. de terre à l'huile d'olive	19.50

Les viandes

Le filet de bœuf cuit à basse température, confit d'échalotes et sauce Pinot Noir	21.50
Le quasi de veau en cuisson douce aux champignons de saison	18.50
La caille farcie au foie gras, réduction de Porto	18.50
Le suprême de poulet fermier aux morilles	17.00

Les desserts

L'entremet aux fruits de saison	6.00
Le fraisier ou le framboisier (en saison)	6.00
Le vacherin maison (20 personnes)	65.00

LES FONDUES

(Prix à la portion)

Chinoise complète

Viande de Veau, bœuf, dinde, riz, 3 sauces, bouillon

11.00 €

Uniquement Viande (200g)

Bœuf, veau et dinde pour chinoise

6.00 €

Bouillon (1.5 litre)

3.50 €

Riz Cantonais (les 150g)

2.00 €

Viande pour Bourguignonne (200 g)

6.00 €

Pierrade aux 4 viandes (200g)

Bœuf, veau, magret, dinde

6.00 €

Les 3 sauces pour une personne (cocktail, gribiche, alsacienne)

2.00 €

Les Barbecues, Plancha, Viande à la broche

Devis sur demande

L'incontournable de l'Hostellerie Groff

Le cochon de lait farci, spaetzles (minimum 20 personnes)

(Précommande 10 jours avant)

Prix par personne : **11.50 €**

BUFFET DE FROMAGES AFFINES

7 variétés de fromages affinés
Suivant la saison et le marché

(Assortiment de petits pains, cumin et noix)

9.50 € par personne (minimum 10 personnes)

BUFFET DE DESSERTS

Vacherin glacé maison
Profiteroles au chocolat
Ile flottante

Fruit de saison

Mousse au chocolat

Entremets aux fruits de saison

Mini gaufre ou crêpes ou sucettes

9.00 € par personne (minimum 10 personnes)

BUFFET DE DESSERTS ESPRIT COCKTAIL

8 pièces par personne

Assortiment de verrines

Mousse au chocolat

Ile flottante Fruit de saison

Mini gaufre ou crêpes ou sucettes

Mousse au fromage blanc, gelée de fruits, crumble

Brochette de fruits

Plateaux de mignardises

Tartelettes

Eclairs

Choux

12.00 € par personne (minimum 10 personnes)

NOS BUFFETS

Buffet campagnard

Terrine du Chef

Pâté en croute

Fromage de tête

Duo de jambon (braisé et fumé)

Salade de carottes

Salade de saison

Salade de pommes de terre

Moutarde, cornichons, petits pains

13.00 € par personne (minimum 15 personnes)

Buffet du Ried

Saumon fumé par nos soins

Terrine de poisson

Cocktail de crevettes aux agrumes

Œufs farcis aux fines herbes

Salade de carottes à l'orange

Céleri rémoulade

Salade de saison

Terrine du Chef

Pâté en croute

Roti de dinde aux herbes

Roastbeef aux trois poivres

Salade de pommes de terre

Eventail d'avocat ou melon (selon saison)

Moutarde, cornichons, sauces cocktail et gribiche, petits pains)

18.00 € par personne (minimum 15 personnes)

Buffet froid gourmand

*Terrine de foie gras de canard mi cuit maison
Magrets de canard fumé par nos soins
Briochette, confit de fruits de saison*

*Saumon fumé maison par nos soins
Saumon mariné à l'aneth
Gambas Tandoori, crème à la coriandre
Terrine de poisson
Câpres, crème de raifort et blinis*

*Chiffonnade de jambons
Pâté en croûte
Terrine maison
Cornichons, petits oignons*

*Carpaccio de bœuf au pistou, copeaux de parmesan
Médaille de volaille aux champignons
Veau braisé sauce gribiche*

Eventail d'avocat ou de melon (selon saison)

*Carottes à l'orange
Concombre 'tatziki'
Céleri rémoulade
Tomates et mozzarella
Farfalle aux poivrons
Courgettes au basilic
Taboulé*

Petits pains

28.00 € par personne (minimum 15 personnes)

Votre buffet mariage



Pour commencer ...

Terrine de foie gras de canard mi cuit maison

*Découpé par nos soins, accompagnée de :
Briochette, petit pain aux figues et abricots
Chutney aux figues, confit de fruits de saison*

Les magrets de canard

*L'un fumé par nos soins
L'autre séché au poivre
Quelques agrumes et pignons de pin*

Les charcuteries

*Jambon de Parme, gressins
Assortiment de saucissons et salami italien
Terrine maison
Cornichons, petits oignons ...*

Les poissons et crustacés

*Saumon fumé maison
Saumon mariné à l'aneth
Gambas Tandoori, crème à la coriandre
Ballotine de sandre aux écrevisses
Câpres, crème de raifort et blinis*

Les crudités

*Carottes à l'orange
Concombre 'tatziki'
Céleri rémoulade
Tomates et mozzarella
Courgettes au basilic
Farfalle aux poivrons
Taboulé*

Pour suivre ...

Mignon de veau cuit en cuisson douce aux champignons de saison

Ou

Filet de bœuf à basse température, confit d'échalotes et sauce Pinot Noir

Ou

Caille en deux cuissons : ballotine au foie gras, cuisses confites, jus réduit

Ou

Suprême de poulet fermier au Riesling et morilles

Ou

Dos de cabillaud en Aioli, déclinaison légumes crus et cuits

***Un plat au choix, pour l'ensemble des convives, avec mise sur assiette (service à table non inclus)
Possibilité d'un choix de deux plats présentés en buffet (supplément (7.50 €))***

Nos plats sont garnis d'une poêlée de légumes de saison

Et aux choix : *D'une écrasée de pomme de terre à la truffe,*

De Spaetzle maison

D'un gratin de pomme de terre à la crème fraîche

Pour finir en douceur

Le buffet de dessert

Vacherin glacé maison

Profiteroles au chocolat

Ile flottante

Brochettes de fruits

Entremet aux fruits de saison

Mousse au chocolat

Mini gaufres ou crêpes (garnitures de saisons)

Mignardises et Macarons

52.00 € par personne (minimum 20 personnes)

Nos formules festives

Formule gourmande

Entrée froide
Plat chaud
Dessert

à 38,00 €

Les entrées froides :

Foie gras de canard maison, chutney de saison, briochette
Saumon mariné à l'aneth, fleurette aux herbes, blinis
Salade gourmande au foie gras, filet de caille, magret fumé, pignons
Salade de la mer : saumon fumé, gambas, marinière de pétoncles

Formule tentation

Entrée froide
Entrée Chaude
Plat chaud
Dessert

à 48,00 €

Les entrées chaudes :

Escalopes de foie de canard poêlées, figue rôtie
DOS de cabillaud rôti, gambas et jus des carcasses
Choucroute de Saint Jacques et écrevisses
Asperges d'ici, beurre 'noisette, œuf 65° (en saison)

Formule balade

Entrée froide
Entrée chaude
Granité
Plat chaud
Fromage
Dessert

à 56,00 €

Les viandes :

Filet de bœuf cuit à basse température, échalotes confites, réduction de Pinot Noir (**Sup 3.-€**)
Mignon de veau en cuisson douce aux champignons de saison
La caille en deux cuissons : ballotine au foie gras, les cuisses confites, jus réduit
Suprême de poulet fermier au Riesling et morilles

Les desserts :

Le fruit de saison dans l'esprit d'une 'Tatin'
Le macaron tout choco, sorbet de saison
Comme une 'Tropézienne' aux fruits rouges
Le fraisier ou le framboisier (en saison)
Un nougat glacé

Services et conditions

Prestation d'organisation partielle ou complète :

Personnel :

- Personnel de service : Dressage des tables (nappes, couverts...), service des plats à table, mise en place des boissons et vins, débarrassage.

Nappage et vaisselle :

Nous pouvons vous faire un devis suivant votre menu, nappage, serviettes (tissu ou papier), verrerie, couverts, assiettes.

Décoration :

Nous pouvons vous faire un devis suivant vos souhaits.

Conditions

La commande :

Dans un souci de qualité, nous vous demandons de passer vos commandes le plus tôt possible, nous nous réservons le droit de vous proposer un autre produit dans la mesure où les délais de commande seraient trop courts. Sachez néanmoins que nous mettrons tout en œuvre pour vous satisfaire même au dernier moment.

La livraison :

Nous pouvons vous faire un devis suivant le lieu de votre évènement.

Le règlement :

- Règlement par chèque, espèces ou carte de crédit, chèque vacances, ticket restaurant
- Règlement à réception de la marchandise
- Règlement lors du retour de matériel en cas de livraison
- Règlement sous 21 jours

Madame, Monsieur,

En choisissant notre service traiteur, mon équipe et moi-même mettons tout en œuvre pour votre plaisir.

Les produits sélectionnés seront travaillés dans notre maison avec soin et dans le respect des traditions.

Depuis 1934 nous sommes bouchers, restaurateurs-traiteurs, hôteliers.

Respectueusement.

Françoise Groff