

## CARTE TRAITEUR 2020

### LES SPECIALITES EN CROUTE

*(Minimum 12 personnes prix par portion)*

<b>Pâté chaud</b>	<b>8.50 €</b>
<b>Jambon en croûte prétranché, sauce madère</b>	<b>8.50 €</b>

Accompagné de 3 salades au choix parmi :

<i>Carotte à l'orange</i>	<i>Concombre à la grecque</i>
<i>Céleri rémoulade</i>	<i>Courgette au basilic</i>
<i>Salade verte</i>	<i>Crudité de saison</i>

**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)*

<b>Quiche Lorraine</b>	<b>16.00 €</b>
<b>Tarte à l'oignon</b>	<b>16.00 €</b>

**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**

(Kassler, poitrines fumée et salée, knack, Montbéliard)

**8.00 €**

**Baeckeofe Traditionnel**

(Bœuf, agneau, porc et pied de porc)

**9.50 €**

**Baeckeofe de poissons**

(Saumon, sandre, perche)

**12.50 €**

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

**Couscous Maison**

(ragout d'agneau, pilon de poulet, merguez, boulettes de bœuf, légumes de saison, semoule, pois chiches, raisins secs et harissa)

**13.50 €**

**Paella royale**

(poulet, lapin, chorizo, moules, crevettes, encornets et gambas)

**15.50 €**

**AU JOUR LE JOUR** à chercher au Restaurant

**Le plat du jour à emporter** du Lundi au Samedi inclus

**7.50 €**

**Les plats de notre carte restaurant** sur demande

**LES PLATS** à emporter minimum 12 pers

**Les entrées**

Le pâté en croute, Duo de crudités	5.50
Le Cheese cake salé aux légumes de saison	6.00
Le cocktail de crevettes aux agrumes	7.00
Les rillettes de thon à l'avocat, carpaccio de légumes	7.50
Le saumon fumé maison, crème fleurette au citron vert et blinis	9.00
Le foie gras de canard maison, chutney de fruits de saison et briochette	12.50
La salade gourmande garnie de foie gras, magret fumé, filet de caille	13.50
La salade de la mer garnie de saumon fumé, rillettes, gambas marinée	13.50

**Les poissons**

La papillote de poisson du jour, légumes de saison, herbes fraîches	13.00
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**

La gigolette de volaille farcie aux champignons	10.50
Le mignon de porc à l'Estragon	11.00
Mijotée de veau aux petits légumes façon tajine	12.00
Le suprême de poulet fermier aux morilles	17.00
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 filet de bœuf cuit à basse température, confit d'échalotes et sauce Pinot Noir	21.50

**Les desserts**

L'entremet aux fruits de saison	6.00
Le fraisier ou le framboisier (en saison)	6.00
Le vacherin maison (20 personnes)	45.00

**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*

*Crêpes sauce chocolat*

**9.00 € 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*  
*Salade de pommes de terre*

*Terrine du Chef*  
*Pâté en croute*  
*Roti de dinde aux herbes*  
*Roastbeef aux trois poivres*

*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 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  
Vitello tonato*

*Eventail d'avocat ou de melon (selon saison)*

*Carottes à l'orange  
Concombre 'tatziki'  
Céleri rémoulade  
Tomates et mozzarella  
Salade de torsade tricolore  
Courgettes au basilic  
Taboulé*

*Petits pains*

**28.00 € par personne (minimum 15personnes)**

# 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  
Terrine maison  
Cornichons, petits oignons ...*

## *Les poissons et crustacés*

*Saumon fumé maison  
Saumon mariné à l'aneth  
Gambas Tandoori 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  
Salade de torsade tricolore  
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*

*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, fruits de saison  
DOS de cabillaud rôti, gambas et jus des carcasses  
Brochette de Saint Jacques, Fregola Sarda et sauce safran  
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 chou surprise aux trois parfums  
Le macaron tout choco, sorbet de saison  
Soupe de fruits de saison, sorbet et tuiles croustillantes  
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