

LES FONDUES ET PIERRADE (la portion) *A déguster sans modération!* 😊

Chinoise complète

Viande de veau, bœuf, dinde, riz, 3 sauces, bouillon 11.00 €

Viande uniquement (200g)

Bœuf, veau et dinde pour chinoise 6.00 €

Bouillon (1.5 litre = 1 caquelon) 3,50 €

Bourguignonne (200 g) 6.00 €

Pierrade aux 4 viandes

Bœuf, veau, magret, dinde 8.50 €

Noël au restaurant

Diner du réveillon le 24,
Buffet de Noël chaud et froid le 25 midi,
Nous vous accueillons également le 25 au soir,
et le 26 midi.

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.

PASSEZ VOS COMMANDES

Jusqu'au 21 décembre, sous réserve des stocks

CHERCHEZ VOTRE COMMANDE

Le 24 de 8h30 à 16h en continu

Le 25 de 8h30 à 11h00

Le 26 de 8h30 à 11h00

Commandez
au
03 89 30 30 60

Toute l'équipe de l'Hostellerie aux 2 Clefs vous souhaite
de bonnes fêtes de fin d'année et une année 2019
riche en joie, bonheur et gourmandises. 😊

Groff

Hostellerie aux 2 Clefs
Restaurant - Traiteur



Traiteur Noël 2018

LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON

Bloc de foie gras de canard mi-cuit 500 gr 55.00 €/pce

LE SAUMON FUMÉ MAISON

Le saumon fumé par nos soins 60,00 €/kg
Finement tranché

LE MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON

Le magret de canard fumé par nos soins 18.00 €/pce
Finement tranché sur demande



Ne pas jeter sur la voie publique - Mentions légales voir sur notre site internet - Prix sous réserve d'éventuels typographiques - Photos non contractuelles - Cabinet JC Conseils 68000 Colmar

Hostellerie Groff - 50 Grand'Rue 68600 Biesheim

Tél : 03 89 30 30 60 - Rejoignez-nous sur

info@deux-clefs.com - www.deux-clefs.com

Imaginez, composez et sublimez vos assiettes

LES ENTRÉES FROIDES PRÉSENTÉES SUR PLAT (la portion)

Terrine de gibier aux pruneaux et pistaches, fine gelée à l'Armagac, bouquet de salade	7.00 €
Timbale d'écrevisses, vinaigrette fruit de la passion, bouquet de salade	7.50 €
Foie gras de canard mi-cuit, poire au vin chaud, tranche de Kougelhopf à griller <i>Pas à brûler.</i> 😊	8.50 €
Saumon fumé maison, crème de raifort et pain nordique	8.00 €

LES POISSONS À CHAUFFER (la portion)

Quenelles de brochet, sauce crustacés	9.50 €
Vol au vent de poissons et fruits de mer, riz	9.50 €
Nage de Saint Jacques aux petites légumes, riz	12.00 €
Cabillaud, purée de potimarron et condiment citron & cacahuète	13.50 €
Médaille de lotte, sauce aux morilles, riz	16.00 €

LES VIANDES (la portion)

Filet de canette au miel et aux agrumes	11.00 €
Ballotine de poulet fermier aux écrevisses <i>Recette traditionnelle de la cuisine française.</i>	12.50 €
Pièce de Bœuf façon tournedos, sauce aux morilles	14.00 €
Filet mignon de veau, sauce aux morilles	15.00 €

LES GIBIERS servis avec une pomme aux épices et aux airelles (la portion)

Civet de jeune sanglier	8.50 €
Civet de cerf	9.50 €
Médailles de cerf en croûte de noisettes, sauce églantine	14.50 €

LES ACCOMPAGNEMENTS (la portion)

Späetzle 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 €

LES SPÉCIALITÉS ALSACIENNES MAISON (la portion)

Minimum 8 personnes

Baeckeoffe traditionnel <i>Boeuf, agneau, porc et pied de porc</i>	9.50 €
-----------------------------------------------------------------------	--------

Baeckeoffe de poissons <i>Saumon, sandre et perche</i>	12.50 €
-----------------------------------------------------------	---------

Ces deux spécialités sont servies dans des moules traditionnels,

A nous ramener après les fêtes. 😊

Bouchée à la reine au ris de veau <i>Croûte et nouilles alsaciennes</i>	12.50 €
----------------------------------------------------------------------------	---------

Tête de veau sauce gribiche	9.50 €
-----------------------------	--------

LA spécialité de la maison à ne pas manquer.

LES SPÉCIALITÉS EN CROÛTE MAISON (la portion)

Minimum 4 personnes

Pâté chaud tradition	5.50 €
----------------------	--------

Jambon en croûte prétranché	6.50 €
-----------------------------	--------

Tourte de Noël (veau, dinde, canard, foie gras)	7.50 €
-------------------------------------------------	--------

Saumon en croûte, sauce homardine, riz	10.50 €
----------------------------------------	---------

Filet de Bœuf Wellington, sauce foie gras de canard	12.50 €
-----------------------------------------------------	---------

LE HORS D'OEUVRE DEUX CLEFS

Un plat original & convivial

Pour 4 personnes 72.00 €

Assortiment de salades

(carotte, céleri, radis, betterave, lit de salade verte)

Terrine de poisson, saumon fumé, crevettes et thon

Terrine de gibier, foie gras, pâté en croûte, jambon fumé

Sauce cocktail

