

LES FONDUES & LA PIERRADE



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

18.00 €/pers

Viande uniquement (250 gr conseillé par personne)

- Bœuf 25.00 €/kg
- Veau 28.00 €/kg
- Dinde 18.00 €/kg

Bouillon aux champignons noirs (1.5 litre = 1 caquelon) 4.00 €

Pierrade aux 4 viandes (250 gr)
Bœuf, veau, dinde, magret de canard 12.50 €/pers



INFORMATIONS PRATIQUES

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

PASSER MA COMMANDE

Jusqu'au mardi 19 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 dimanche 24 décembre de 8h30
à 16h00. Le mardi 26 et le dimanche
31 décembre de 8h30 à 11h00.

NOËL AU RESTAURANT

Le restaurant sera ouvert pendant les fêtes de fin
d'année ! Réservez sans plus attendre !

*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 & Nouvel An 2023



Ne pas jeter sur la voie publique - Mentions légales voir sur notre site internet - Prix sous réserve d'erreurs typographiques - Photos non contractuelles -
Crédit photo : Adobe Stock - Création Cabinet JC Conseils Colmar - Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés et sucrés

Groff
Hostellerie aux 2 Clefs
Restaurant - Traiteur

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

LES APÉRITIFS FAIT MAISON

Plateau de 30 pièces froides (Blinis, Cuillères, Briochettes, Mauricettes, Verrines, Bruschettas)	49.00 €
Plateau de 30 pièces chaudes (Cromesquis, Gambas pankò, Falafels, Croquettes, Beignets, Friands)	46.00 €

LES ENTRÉES

Pressé de foie gras et anguille fumée, gel de coing et sucette de canard	16.00 €
Ravioles maison, homard et gambas, en bouillon thaï	12.50 €
Risotto de fregola sarda, légumes de saison	12.50 €
Houmous aux herbes fraîches vierges de légumes croquants, coriandre	8.00 €

LES PLATS

Filet de bar rôti, marinière de coquillages, fenouil	16.00 €
Dos de cabillaud rôti, sauce safranée, légumes d'hiver	16.00 €
Ballotine de chapon aux épices de Noël et aux châtaignes, rigatonis farcis aux morilles et foie gras	18.50 €
Filet de boeuf (cuisson basse température), jus réduit, gâteau pomme de terre et potimarron, légumes de saison	22.00 €
Courge butternut rôtie aux épices, rigatonis farcis aux morilles	12.00 €
Ris & rognons de veau, spätzles	27.00 €

LES SPÉCIALITÉS EN CROÛTE MAISON (la portion)

Minimum 6 personnes

Jambon en croûte prétranché (200 gr de jambon par personne)	9.00 €
Tourte festive (veau, dinde, canard, foie gras de canard)	13.00 €
Bouchée à la reine (veau, poule, quenelle de volaille, champignons)	14.00 €
Bouchée de poisson et fruits de mer	14.50 €

UNE TOUCHE SUCRÉE

Pavlova aux senteurs exotiques (la portion)	8.50 €
Vacherin glacé aux saveurs de saison (pour 20 personnes)	55.00 €

MENU DE NOËL

Houmous aux herbes fraîches

Risotto de fregola sarda

Courge butternut rôtie
aux épices

Assiette de fruits frais

35.00 €/pers

Pressé de foie gras et anguille fumée

Ravioles maison homard et gambas
en bouillon thaï

Filet de boeuf, jus réduit

Pavlova aux senteurs exotiques

52.00 €/pers

BUFFET FESTIF SPÉCIAL SAINT SYLVESTRE - 25.00 €/pers

Minimum 12 personnes

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

Chutney de fruits de saison
Roast beef - Ballotine de volaille
Rôti de veau - Jambon fumé

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

