

## LES FONDUES & LA PIERRADE



Chinoise complète salade de choux chinois  
Viande de veau, bœuf, dinde, riz, 3 sauces,  
bouillon aux champignons noirs 15.00 €

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 €



## 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 20 décembre inclus,  
sous réserve des stocks.

Commandez par téléphone au  
**03 89 30 30 60** ou par mail  
**[info@deux-clefs.com](mailto:info@deux-clefs.com)**

Besoin de conseils ? Contactez nous !

### CHERCHER MA COMMANDE

Au restaurant, 50 Grand'rue 68600  
Biesheim.

Le samedi 24 décembre de 8h30 à  
16h00. Le lundi 26 et le samedi 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 2022



**Groff**  
Hostellerie aux 2 Clefs  
Restaurant - Traiteur

50 Grand'rue 68600 BIESHEIM  
03 89 30 30 60  
[info@deux-clefs.com](mailto:info@deux-clefs.com)  
[www.deux-clefs.com](http://www.deux-clefs.com)

## LES APÉRITIFS FAIT MAISON

Plateau de 30 pièces froides (Blinis, Cuillères, Briochettes, Mauricettes, Verrines, Bruschettas)	45.00 €
Plateau de 30 pièces chaudes (Cromesquis, Gambas panko, Falafels, Croquettes, Beignets, Friands)	36.00 €

## LES ENTRÉES

Velouté de potimarron, châtaignes, fourme d'Ambert, mouillettes de pain d'épices	7.00 €
Couteaux de mer à la mangue, citron vert et gingembre crème de chèvre et soja	9.50 €
Assiette terre et rivière de nos régions : terrine de gibier, truite fumée, salade d'hiver	14.00 €

## LES PLATS

Filet de bar rôti, marinère de coquillages, fenouil	16.00 €
Filet de daurade en croûte de noisettes, écrasé de pommes de terre, pamplemousse	15.00 €
Suprême de volaille au vin jaune, morilles et nouilles à l'alsacienne	18.50 €
Filet de boeuf, jus réduit, cannellonis de cèpes & blettes, galette de pomme de terre	20.50 €
Risotto d'hiver champignons et légumes du moment (végé)	12.50 €
Ris & rognons de veau, spätzles	28.00 €

## LES SPÉCIALITÉS EN CROÛTE MAISON (la portion)

accompagnement gratin dauphinois/salade verte - Minimum 6 personnes	
Jambon en croûte prétranché (200g de jambon par personne)	10.50 €
Tourte festive (veau, dinde, canard, foie gras de canard)	13.00 €
Bouchée à la reine (veau, poule, quenelle de volaille, champignons)	14.50 €



## UNE TOUCHE SUCRÉE

Saint-Honoré aux agrumes (la portion)	5.50 €
Vacherin glacé aux saveurs de saison (pour 20 personnes)	55.00 €

## MENU DE NOËL - 43.00 €/pers

Velouté de potimarron, châtaignes, fourme d'Ambert, mouillettes de pain d'épices

Pavé de bar rôti, marinère de coquillages, fenouil

Suprême de volaille au vin jaune, morilles et nouilles à l'alsacienne

Saint-Honoré aux agrumes

## 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 farcie

Rôti de veau

Jambon fumé

Salade de carottes

Salade de céleri

Salade de betterave mimosa

Salade de torsades tricolores à l'italienne

