

LES FONDUES & LA PIERRADE (la portion)

Chinoise complète
Viande de veau, bœuf, dinde, riz, 3 sauces, bouillon 11.50 €

Viande uniquement (200g)
Bœuf, veau et dinde pour chinoise 6.50 €
Bouillon (1.5 litre = 1 caquelon) 3.50 €

Pierrade aux 4 viandes
Bœuf, veau, magret, dinde 8.50 €

UNE TOUCHE SUCRÉE

Vacherin glacé aux saveurs de saison (spéculos, mandarine et marron)
Pour 20 personnes 55.00 €

Noël au restaurant

Dîner du réveillon le 24,
Buffet de Noël chaud et froid le 25 midi,
Nous vous accueillons également le 25 au soir, le 26
midi et soir et les 28 et 29 au soir.

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 VOTRE COMMANDE

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
Le 27 de 14h00 à 18h00
Le 28 de 14h00 à 18h00

Commandez
au
03 89 30 30 60

Carte Traiteur Festive 2019



Toute l'équipe de l'Hostellerie aux 2 Clefs vous souhaite
de gourmandes et chaleureuses fêtes de fin d'année.

Hostellerie Groff - 50 Grand'Rue 68600 Biesheim
Tél : 03 89 30 30 60 - Rejoignez-nous sur 
info@deux-clefs.com - www.deux-clefs.com

LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON

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

LES APÉRITIFS DINATOIRES FAIT MAISON (la portion)

A servir froid

Plateau de 30 pièces 45.00 €

Mauricette vigneronne, Club César, Cuillère de saumon fumé et huile de soja, Toast de foie gras, chutney de fruits, Légumes à croquer et dips, Bouchée de concombre et houmous

A servir chaud

Plateau de 30 pièces 36.00 €

Cromesquis de veau à la menthe et sésame, Fallafel, Beignet d'oignon blanc au paprika, Croquette de riz façon thaï, Beignet de calamar, Sauce barbecue, tataki et tartare

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES (la portion)

Timbale d'écrevisses aux petits légumes, vinaigrette fruits de la passion, bouquet de jeunes pousses 7.50 €

Tataki de thon rouge au sésame, légumes croquants et chutney de figues 12.50 €

Foie gras de canard mi-cuit, confit de poires au vin rouge et tranche de kougelopf à griller 9.00 €

Saumon fumé maison, blinis et crème de ricotta à l'aneth 8.50 €

Feuilleté de cèpes et girolles en persillade (nos conserves de l'automne) 10.50 €

Feuilleté d'escargots aux girolles 9.50 €

LES POISSONS À CHAUFFER (la portion)

Vol au vent de fruits de mer, quenelles de brochet et poisson, riz 9.50 €

Brochette de saint jacques sauce safranée, Fregola Sarda (micro pâtes) 13.50 €

Dos de cabillaud rôti, écrasé de potimarron et crumble de foie gras 14.00 €

Médailles de lotte aux morilles, riz 16.00 €

Baeckeofe de poisson (saumon, sandre et perche) 12.50 €

LES VIANDES ET GIBIERS (la portion)

Veau en cuisson douce, purée de céleri à la noisette, jus corsé 13.50 €

Pièce de bœuf façon tournedos, sauce aux morilles 15.00 €

Ballotine de volaille fermière farcie aux figues et au porto, sauce crème 13.00 €

Civet de jeune sanglier, poires aux airelles 8.50 €

Médailon de cerf, potimarron confit, chutney de poire et chou rouge 15.50 €

Le cordon bleu de veau traditionnel 12.50 €

La choucroute aux cinq viandes 9.50 €

La tête de veau sauce gribiche 9.50 €

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 EN CROÛTE MAISON (la portion)

Minimum 4 personnes

Pâté en croûte servi froid, trio de crudités de saison 5.50 €

Pâté en croûte chaud tradition 5.50 €

Jambon en croûte prétranché 7.00 €

Tourte de Noël (veau, dinde, canard, foie gras) 8.00 €

Feuilleté de truite saumonée d'Alsace aux légumes de saison, sauce homardine et riz 11.50 €

Filet mignon de porc façon Wellington 12.00 €



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