

CARTE TRAITEUR 2017-2018

LES SPECIALITES EN CROUTE

(Minimum 4 personnes prix par portion)

Pâté chaud	8.50 €
Jambon en croûte prétranché, sauce madère	8.50 €
Tourte traditionnel	8.50 €

Accompagné de :

*Salade de carotte
 Salade de Céleris
 Salade de saison*

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)

Quiche Lorraine	16.00 €
Tarte à l'oignon	16.00 €

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 €
Bœuf 'Gros sel' (Son consommé, ses légumes, ses crudités)	9.50 €

LES SPECIALITES D'AILLEURS (Minimum 6 personnes)

Couscous (ragout d'agneau, poulet, merguez)	10.50 €
Couscous Royal (ragout d'agneau, poulet, merguez boulettes de bœuf et côtelette d'agneau)	13.50 €
Paella (poulet, chorizo, moules, crevettes, encornet)	13.50 €
Paella royale (poulet, chorizo, moules, crevettes, encornet langoustines, gambas et lotte)	16.50 €

AU JOUR LE JOUR à chercher au Restaurant

Le plat du jour à emporté du Lundi au Samedi inclus	7.30 €
--	---------------

Les plats de notre carte restaurant sur demande

LES PLATS FESTIFS

Les entrées

La tranche de foie gras de canard maison, chutney de fruits de saison et briochette	12.50
Le saumon gravlax à la vodka, crème fleurette au citron vert et blinis	9.00
La salade gourmande garnie de foie gras, de saumon fumé et de gambas marinée	13.50
La trilogie autour du foie gras, (terrines, frais à la fleur de sel et en crème brûlée)	13.50

Les poissons

Les noix de Saint Jacques juste poêlées, purée de carottes à l'orange et pousse de shiso	20.50
Le dos de cabillaud en aioli, déclinaison de légumes crus et cuits	18.50
Le filet de bar rôti, émulsion de bouillabaisse, écrasée de P. de terre à l'huile d'olive	19.50

Les viandes

Le filet de bœuf cuit à basse température, confit d'échalotes et sauce Pinot Noir	21.50
Le grenadin de veau en cuisson douce aux champignons de saison	16.00
La caille farcie au foie gras, réduction de Porto	18.50
Le suprême de poulet fermier aux morilles	17.00

Les desserts

L'entremet aux fruits de saison	6.00
Le fraisier ou le Framboisier (en saison)	6.00
Le vacherin maison	6.00

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 jour avant)

Prix par personnes : 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
Salade de fruits
Mousse au chocolat
Entremet aux fruits de saison*

9.00 € par personne (minimum 10 personnes)

BUFFET DE DESSERTS ESPRIT COCKTAIL

8 pièces par personne

*Assortiment de verrines
Mousse au chocolat
Ile flottante
Panacota vanille, fruits de saison
Mousse au fromage blanc, gelée de fruits, crumble*

Brochette de fruits

Plateaux de mignardises
*Tartelettes
Eclaires
Choux*

12.00 € par personne (minimum 10)

NOS MENUS FESTIFS A COMPOSER

Menu avec Entrée, Viande et Dessert	38.-€
Menu avec Entrée, Viande, Fromage et Dessert	44.-€
Menu avec Entrée, Entrée chaude, Viande et Dessert	46.-€
Menu avec Entrée, Entrée chaude, Sorbet, Viande, Fromage et Dessert	52.-€

Inclus dans nos tarifs, la mise sur assiette, hors service à table

Les entrées froides

La tranche de foie gras de canard maison, chutney de fruits de saison et briochette
 Le saumon gravlax à la vodka, crème fleurette au citron vert et blinis
 La salade gourmande garnie de foie gras, de saumon fumé et de gambas marinée
 La trilogie autour du foie gras, (terrines, frais à la fleur de sel et en crème brûlée)

Les Entrées chaudes

Les escalopes de foie de canard poêlées aux fruits de saison
 Les noix de Saint Jacques juste poêlées, purée de carottes à l'orange et pousse de shiso
 Le dos de cabillaud en aïoli, déclinaison de légumes crus et cuits
 Le filet de bar rôti, émulsion de bouillabaisse, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive
 Les asperges de la plaine du Rhin sauce mousseline (en saison)

Les viandes

Le filet de bœuf cuit à basse température, confit d'échalotes et sauce Pinot Noir
 Le grenadin de veau en cuisson douce aux champignons de saison
 La caille farcie au foie gras, réduction de Porto
 Le suprême de poulet fermier aux morilles

Les desserts

L'entremet aux fruits de saison
 Le fraisier ou le Framboisier (en saison)
 Le vacherin maison
 La déclinaison de fruit de saison en 5 façons
 Le buffet de desserts (sup. 4.-€) *Vacherin glacé maison, Salade de fruits
 Profiteroles au chocolat, Entremet aux fruits de saison
 Ile flottante, Mousse au chocolat*

Nos plats sont garnis d'une poêlée de légumes de saison

Et aux choix *D'une écrasée de pomme de terre à la truffe
 D'un gratin de pomme de terre à la crème fraîche
 De Spaetzle maison*

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*

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

Eventail d'avocat ou melon (selon saison)

Salade de pommes de terre

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, crème 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
Veau braisé sauce gribiche

Eventail d'avocat ou de melon (selon saison)

Carottes à l'orange
Concombre 'tatziki'
Céleri rémoulade
Tomates et mozzarella
Farfalle aux poivrons
Courgettes au basilic
Taboulé

Petits pains

28.00 € par personne (minimum 15 personnes)

Buffet prestige chaud / froid

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 italien
Terrine maison
Cornichons, petits oignons ...*

Les poissons et crustacés

*Saumon fumé maison
Saumon mariné à l'aneth
Gambas Tandoori, crème 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
Farfalle aux poivrons
Taboulé*

Pour suivre ...

Grenadin 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 farcie au foie gras, réduction de Porto

Ou

Suprême de poulet fermier aux 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)

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

Salade de fruits

Entremet aux fruits de saison

Mousse au chocolat

52.00 € par personne (minimum 20 personnes)

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