

## LES FONDUES : La portion

### 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 €  
Riz Cantonais (les 150g) 2,00 €

### Pierrade aux 4 viandes

Bœuf, veau, magret, dinde 6.00 €

### Les 3 sauces (Pour 1 personne)

Cocktail, gribiche, alsacienne 2.00 €

### 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.

### 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 11h30

Le 26 de 8h30 à 11h30

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 2018  
riche en joie, bonheur et gourmandises.

# Groff

Hostellerie aux 2 Clefs  
Restaurant - Traiteur



# Traiteur Noël 2017

## LE FOIE GRAS DE CANARD

Le foie gras de canard mi-cuit maison 110,00 €/kg  
(soit environ 20 tranches de 50 g - prix d'une tranche à titre indicatif 5.50 €)

## LE SAUMON FUMÉ MAISON

Le saumon fumé maison par nos soins 60,00 €/kg  
(soit environ 10 portions de 100 g - prix d'une portion à titre indicatif 6.00 €)

## NOS SAUCES FAITES MAISON : le bocal de 25 cl

Sauce au foie gras de canard 8.00 €  
Sauce homardine 8.00 €



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



# Composez et enchantez vos repas de fêtes



## LES PAINS SURPRISES MAISON

Saumon fumé maison, Jambon cuit, Saucisson Sec, Jambon fumé, Mousse de foie poivré, Fromage			
Miche surprise	60 pièces	8 à 10 personnes	42,00 €
Pain aux céréales	12 pièces	3 à 4 personnes	18,50 €

## LES ENTRÉES FROIDES PRÉSENTÉES SUR PLOT (la portion)

Foie gras de canard mi-cuit, poire au vin chaud, tranche de Kougelhopf à griller	8,50 €
Pressé de foie gras de canard aux figues, chutney d'ananas	9,50 €
Saumon fumé maison, crème de raifort et pain nordique	8,00 €
Terrine aux 3 poissons, artichaut mariné à l'huile de truffe bouquet de jeunes pousses	6,00 €
Terrine de gibier aux pruneaux et pistaches, fine gelée à l'Armagac, bouquet de salade	7,00 €

## LES POISSONS À CHAUFFER (la portion)

Vol au vent de poissons et fruits de mer, riz	9,50 €
Dos de cabillaud en bouillon thaï, légumes et nouilles chinoises au sarrasin	13,50 €
Fricassée de lotte aux morilles, riz et fleuron	14,50 €

## LES VIANDES servies avec une fricassée de légumes d'hiver (la portion)

Filet de canette au miel et aux agrumes	11,00 €
Pièce de Bœuf façon tournedos, sauce aux morilles	14,00 €
Filet mignon de veau, sauce aux morilles	15,00 €
Suprême de chapon farci au foie gras de canard et aux marrons	12,50 €

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

Civet de jeune sanglier	8,50 €
Civet de biche	9,50 €
Médallions de biche en croûte de noisettes, sauce aux églantines	14,50 €

## LES ACCOMPAGNEMENTS (la portion)

Spätzle maison (la portion de 200g)	2,50 €
Gratin dauphinois (la portion de 200g)	3,50 €

## LES SPÉCIALITÉS ALSACIENNES MAISON (la portion)

Minimum 6 personnes

Choucroute aux 5 viandes <i>Kassler, poitrines fumées et salées, knack, montbéliard</i>	8,50 €
Baeckeoffe traditionnel <i>Boeuf, agneau, porc et pied de porc</i>	9,50 €
Choucroute aux 3 poissons <i>Saumon, sandre et perche</i>	12,50 €
Bouchée à la reine au ris de veau <i>Croûte et nouilles alsaciennes</i>	12,50 €

## LES SPÉCIALITÉS EN CROÛTE MAISON (la portion)

Minimum 4 personnes

Pâté chaud tradition	5,50 €
Jambon en croûte prétranché, sauce madère	6,50 €
Tourte de Noël (veau, dinde, canard, foie gras)	7,50 €
Saumon en croûte, sauce homardine, riz	8,50 €
Filet de Bœuf Wellington, sauce foie gras de canard	12,50 €



## Un plat original et convivial LE HORS D'OEUVRE DEUX CLEFS

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 du chef, foie gras, pâté en croûte, jambon fumé

Sauce cocktail