



RESTAURANT Salle des Bouchers

23, Grand Rue - 67110 GUNDERSHOFFEN

*Notre Carte Spéciale
"Noël et Réveillon"*



	A EMPORTER	A LIVRER
JEUDI 24 DECEMBRE	De 9 h à 12 h	De 13 h à 15 h
JEUDI 31 DECEMBRE	De 9 h à 12 h	De 13 h à 15 h

Dernier délai pour vos commandes :

- Dimanche 20 Décembre pour NOEL
- Dimanche 27 Décembre pour LE REVEILLON

Pour Commander ou Nous Contacter :

Tél : 03 88 72 63 58

Port : 06 46 09 04 84

salledesbouchers@orange.fr

JOYEUSES FÊTES A TOUS

Savourez les Créations de Notre Service Traiteur

Nos Apéritifs

Pain de Campagne Fourré (10 à 12 pers) **32,00 €/pièce**
(jambon cuit, jambon fumé, salami, fromage, saumon, saucisse de foie, assortiment)

Pain aux Noix Fourré (10 à 12 pers) **35,00 €/pièce**
(jambon cuit, jambon fumé, salami, fromage, saumon, saucisse de foie, assortiment)



Nos Entrées

Assiette de Foie Gras de Canard
« Maison », Chutney de Saison
Gelée au Gewurztraminer,
et Brioche Maison **13,00 €/pers**

Ballotine de Foie Gras de Canard « Maison » en bloc **25,00 €/les 250 gr**

Vol au Vent aux Escargots et à la Volaille **13,00€/pers**

L'incontournable

Bouchée à la Reine - Croûte
Riz aux Petits Légumes
ou Spaetzles

13,00 €/pers



Nos Poissons Cuisinés Prêt à Mettre au Four

Dos de Cabillaud en Croûte d'Herbes -
Riz aux petits légumes **(15 min au four /200°C)** **18,00 €/pers**

Cassolette de la Mer individuelle **21,00 €/pers**
(Noix de St-Jacques, Gambas, Poisson du marché, Écrevisses, Légumes)

Nos Viandes Cuisinés Prêt à Mettre au Four

Rôti de Veau Orloff (façon cordon bleu) **15,50 €/pers**

Civet de Biche **15,00 €/pers**

Médaille de Veau :

- A la crème aux Champignons de Paris **17,00 €/pers**
- Aux Girolles **18,00 €/pers**

Suprême de Pintade Aux Morilles **16,50 €/pers**

Pour nos Viandes 2 accompagnements au choix :

Gratin Dauphinois, Spätzles, Knepfles Au fromage Blanc,
Choux Rouges, Légumes de Saison

Notre Plateau Pierrade

Prêt à mettre sur table

Bœuf - Veau - Canard - Dinde

8,00 €/pers



Coup de Cœur pour le Réveillon :

Rien à faire on s'occupe de tout

Pierrade COMPLETE

12,50 €/pers

- Plateau de Viande (Bœuf, Veau, Dinde, Canard)
- Trio de Crudités : Salade de Carottes, de Céleri et Tomates
- Trio de Sauce : Aïoli, Tartare, Cocktail

Nos Bûches de Noël Confectionné par Sébastien

	6 PERS.	8 PERS.
Bûche de Noël Crème Pâtissière (Vanille, Café, Chocolat ou Kirsch)	18,- €	24,- €
Bûche de Noël Crème Au Beurre (Vanille, Café, Chocolat ou Kirsch)	18,- €	24,- €
Bûche Aux 3 Chocolats (Mousse Chocolat Blanc, Noire et Lait)	21,- €	28,- €
Bûche Forêt Noire (Biscuit Chocolat, Mousse Kirsch, Ganache Chocolat, et Griottes au Kirsch)	21,- €	28,- €



Idéal pour votre Soirée St-Sylvestre

« Posez - Partagez - Profitez »

Plateau Gourmand à 22,- €/pers.

Assortiment de Viande Froide

(Filet de Dinde Rôti - Rôti de Porc cuit - Rosbif)

Pâté en croûte - Terrine Maison

Pilon de Poulet - Jambon Forêt Noire

Saumon Froid Belle Vue - Saumon Fumé

Tartare de Crevettes Rose

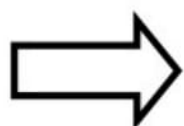
Assortiment de Crudités :

Salade de Carottes - Salade de Céleri

Salade de Tomates - Salade de Pommes de Terre

Et ses Sauces :

Moutarde, Raifort et Cocktail



17,- €/pers. Sans Poisson