

**Kougelhopf Alsacien**  
"fait maison"  
sur commande uniquement

**PENSEZ À PASSER  
VOS COMMANDES**

- **POUR NOËL**  
jusqu'au 16 décembre  
&  
• **POUR LE NOUVEL AN**  
jusqu'au 23 décembre

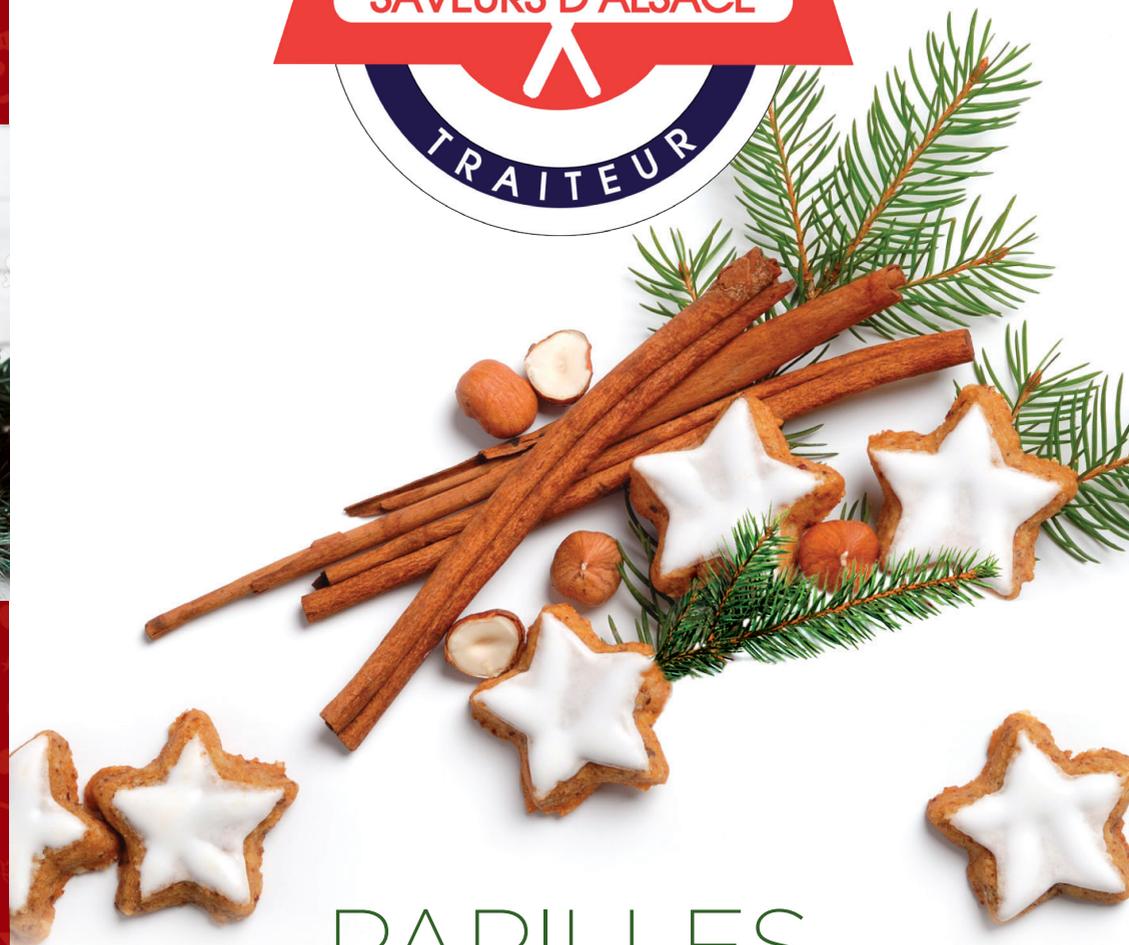


8, allée André Mallemouche - 33170 GRADIGNAN

Tél. 05 57 95 35 48

[www.saveurs-alsace.fr](http://www.saveurs-alsace.fr)

 saveursalsace



PAPILLES  
FESTIVES

# NOTRE SÉLECTION POUR LES FÊTES

## LES APERITIFS ET LES MISES EN BOUCHE

Bonbon croustillant au foie de canard - <i>La pièce</i> .....	2,50 €
Bonbon croustillant de Saint-Jacques - <i>La pièce</i> .....	2,50 €

## NOS VERRINES À DÉCOUVRIR

Verrine de saumon, fromage frais, concombre	<i>la pièce</i> 3,00 €
Verrine de saint jacques, carotte, pomme fondante	
Verrine avocat, crevette, quinoa, mandarine	

## NOTRE SELECTION DE MACARONS

Foie gras pomme, truffé noisette, chèvre thym figues, magret canard orange, tomate basilic.	<i>la pièce</i> 1,70 €
---	------------------------

## ENTREES FROIDES

Crèmeux de saumon au mascarpone, petites fèves de soja.....	5,60 €
Pâté en croute d'oie au foie gras et pêches - <i>Le kg</i> .....	48,00 €
Pâté en croute, canard, figues - <i>Le kg</i> .....	39,90 €
Gravlax de saumon à l'aneth - <i>Le kg</i> .....	89,00 €
<b>Foie gras de canard infusé au vin chaud - 500 g</b> .....	<b>59,00 €</b>

## ENTREES CHAUDES

Mini tourte aux ris de veau - 120 g.....	7,00 €
Escargots de bourgogne farcis en persillade - <i>La douzaine</i> .....	12,00 €
Noix de Saint-Jacques en coquille cuisinées à la normande.....	11,00 €
Ceuf de poule mollet, fondue de poireaux aux girolles, crème de morilles.....	9,00 €
<b>Crêpinette royale foie gras truffes - <i>La pièce</i></b> .....	<b>4,50 €</b>

## MENU DE NOËL

39<sup>TTC</sup>

Crèmeux de saumon au mascarpone,  
petite fève de soja  
OU  
Foie gras de canard infusé au vin chaud  
~  
Chapon farci aux fruits du mendiant,  
sauce porto Cranberry,  
gâteau de butternut, marrons cuisinés  
OU  
Duo de langouste et gambas  
gâteau de butternut au lard fumé,  
sauce homard  
~  
Plavlinova  
(coque de meringue,  
cœur coulant mangue passion)



## LES PLATS CUISINES

Ris de veau braisé aux cèpes, galette de pommes de terre - <i>La portion</i> .....	25,00 € €
Chapon farci façon mendiant, sauce porto - <i>La portion</i> .....	14,00 € €
Civet de chevreuil, sauce Grand Veneur - <i>La portion</i> .....	14,00 € €
Duo langouste et queues de gambas	27,00 € €
Gâteau de butternut - <i>La portion</i> .....	

## ACCOMPAGNEMENTS

Spätzels - <i>La portion de 200 g</i> .....	3,90 € €
Gratin de pommes de terre à la truffe - 150 g.....	5,50 € €
Fondue de poireaux aux girolles - <i>La portion</i> .....	14,50 € €

€

## LES INCONTOURNABLES

Boudin blanc au porto - <i>Le kg</i> .....	24,90 € €
Boudin blanc truffé - <i>Le kg</i> .....	34,95 € €
Choucroute Strasbourgeoise - <i>La portion</i> .....	12,00 € €
Choucroute Royale - <i>La portion</i> .....	14,00 € €
Jambon en croute - <i>Le kg</i> .....	24,50 € €
Filet mignon en croute - <i>Le kg</i> .....	24,50 € €