

Kougelhopf Alsacien
"fait maison"
sur commande uniquement

PENSEZ À PASSER
VOS COMMANDES

- POUR NOËL
jusqu'au 20 décembre
&
• POUR LE NOUVEL AN
jusqu'au 27 décembre



8, allée André Mallemouche - 33170 GRADIGNAN

Tél. 05 57 95 35 48

www.saveurs-alsace.fr

 saveursalsace



PAPILLES
FESTIVES

NOTRE SÉLECTION POUR LES FÊTES

LES APÉRITIFS ET LES MISES EN BOUCHE

Bonbon croustillant au foie de canard - <i>La pièce</i>	2,90 €
Bonbon croustillant de Saint-Jacques - <i>La pièce</i>	2,70 €
Mini pâté croute au saumon - <i>La pièce de 430 gr</i>	9,00 €
Mini croquant à l'escargot de Bourgogne - <i>La pièce</i>	1,30 €

NOS VERRINES À DÉCOUVRIR

Verrine pomme, foie gras, pain d'épices - <i>La pièce</i>	3,00 €
Verrine crème de volaille, noix de Saint-Jacques, saveur morille.....	3,00 €
Verrine tartare de haddock crème safrané, riz soufflé.....	3,00 €

ENTRÉES FROIDES

Pâté en croute d'oie au foie gras et pêche - <i>Le kg</i>	52,00 €
Pâté en croute, canard figues - <i>Le kg</i>	42,00 €
Gravlax de saumon à l'aneth - <i>Le kg</i>	150,00 €
Millefeuille de foie gras, crevette, gambas - <i>La pièce</i>	6,00 €
Crèmeux de chou-fleur, saumon mariné à la betterave, riz soufflé.....	12,00 €
Foie gras de canard entier poivre long de Java - <i>Le kg</i>	138,00 €

ENTRÉES CHAUDES

Mini tourte aux ris de veau - <i>120 gr la pièce</i>	8,00 €
Feuilleté au bloc de foie gras, pommes compotées - <i>110 gr la pièce</i>	9,90 €
Escargots de Bourgogne farcis en persillade - <i>La douzaine</i>	13,00 €
Vol-au-vent de fruits de mer - <i>La pièce</i>	12,00 €

Crêpinette royale de foie gras truffes - *La pièce*..... 6,00 €

LES PLATS CUISINÉS

Ris de veau braisés aux cèpes, galette de pommes de terre - <i>La portion</i>	27,00 €
Chapon farci façon mendiant, sauce porto - <i>La portion</i>	23,00 €
Sauté de biche aux cranberries, purée à la truffe.....	21,00 €
Choucroute de la mer, saveurs iodées.....	22,00 €

MENU DE NOËL

42^{TTC}

Crèmeux de volaille saveurs morilles,
noix de Saint-Jacques

Foie gras de canard nature
et poivre long de Java

OU

Velouté de chou-fleur,
saumon mariné à la betterave, riz vert soufflé

Chapon farci aux fruits du mendiant,
sauce porto cranberries, et sa garniture
pommes grenailles, abricots, marrons, raisins

OU

Choucroute de la mer aux saveurs iodées

Intense chocolat noisette
*Pour accompagner votre café,
notre verrine gourmande*



ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de marrons, abricots, raisins, pommes grenaille - <i>200gr</i>	7,00 €
Gratin de pommes de terre à la truffe - <i>200 gr</i>	6,50 €
Fondue de poireaux aux girolles - <i>200 gr</i>	5,50 €

LE FOIE GRAS D'ALSACE DE LA MAISON ARTZNER

Foie gras d'oie entier - <i>Bocal 210 gr</i>	44,00 €
Foie gras d'oie entier en barquette - <i>180 gr</i>	37,00 €
Foie gras d'oie entier au torchon - <i>280 gr</i>	64,00 €
Magret d'oie fumé prétranché - <i>100 gr</i>	12,00 €
Magret de canard fumé prétranché - <i>100 gr</i>	12,00 €

LES INCONTOURNABLES

Choucroute Strasbourgeoise - <i>La portion</i>.....	13,00 €
<i>300 gr de chou cuit, 1 knack, 1 tranche de palette fumée, ½ saucisse fumée, poitrine demi-sel</i>	
Choucroute royale - <i>La portion</i>.....	15,00 €
<i>300 gr de chou cuit, 1 knack, 1 tranche de palette fumée, ½ saucisse fumée, poitrine demi-sel, Morteau 1 tranche, 1 morceau de jarret.</i>	

Nous consulter pour ces produits festifs.

Jambon en croute
Filet mignon en croute
Boudin blanc