

Kougelhopf Alsacien  
"fait maison"  
sur commande uniquement

PENSEZ À PASSER  
VOS COMMANDES

- POUR NOËL  
jusqu'au 19 décembre  
&  
• POUR LE NOUVEL AN  
jusqu'au 26 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 APÉRITIFS ET LES MISES EN BOUCHE

Bonbon croustillant au foie de canard - <i>La pièce</i> .....	3,00 €
Bonbon croustillant de Saint-Jacques - <i>La pièce</i> .....	2,80 €
Mini croquant à l'escargot - <i>La pièce</i> .....	1,40 €
Mini soufflé au saumon - <i>La pièce</i> .....	1,40 €
Mini soufflé aux morilles - <i>La pièce</i> .....	1,40 €

## NOS VERRINES À DÉCOUVRIR

Verrine pomme, foie gras, pain d'épices - <i>La pièce</i> .....	3,80 €
Verrine panna cotta de homard, aux algues - <i>La pièce</i> .....	3,80 €
Verrine de chou-fleur, saumon, betterave, riz soufflé - <i>La pièce</i> .....	3,80 €

## ENTRÉES FROIDES

Pâté en croute d'oie au foie gras et pêche - <i>Le kg</i> .....	48,90 €
Pâté en croute, canard figues - <i>Le kg</i> .....	44,90 €
Saumon fumé au bois de hêtre.....	<b>Nous consulter pour ce produit</b>
Médaille de saumon farci Royale ( <i>Mayonnaise, citron</i> ).....	9,95 €
Foie gras de canard mi-cuit aux dattes Menjoul.....	140,00 €

## ENTRÉES CHAUDES

Vol au vent de fruits de mer, sauce safranée ( <i>noix de Saint-Jacques, écrevisses rouges, crevettes</i> ) <i>La portion</i> .....	12,00 €
Escargots de Bourgogne - <i>La douzaine</i> .....	13,50 €
Raviole de légumes, crème de cèpes - <i>La pièce</i> .....	14,00 €
Ceuf mollet crème de morille lardons séchés.....	12,50 €

## LES PLATS CUISINÉS

Chapon rôti, sauce morille, gratin de pomme de terre aux champignons <i>La portion</i> .....	23,00 €
Sauté de biche aux Cramberies, purée à la truffe - <i>La portion</i> .....	22,00 €
Cocotte de la mer, légumes d'Automne, Sauce aux agrumes - <i>La portion</i> .....	25,00 €

## MENU DE NOËL

42<sup>TTC</sup>

Chaud-froid de chou-fleur,  
cube de saumon mariné pourpre

Foie gras de canard du Sud-Ouest mi-cuit,  
cœur de dattes Menjoul

OU

Ravioles de légumes, crémeux de cèpes,  
jambon cru fumé

OU

Chapon cuisiné, sauce morilles, gratin de  
pommes de terre, parfum des sous-bois

OU

Cocotte terre et mer, légumes d'automne,  
velouté de chanterelles  
(*cabillaud, saumon, queue de gambas, Saint-Jacques*)

OU

La châtaigne légère,  
croustillante voilé de cacao



## ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de pommes de terre aux champignons - 200 gr.....	6,50 €
Fondue de poireaux aux girolles - 200 gr.....	6,50 €
Gâteau de butternut aux noisettes - 160 gr.....	5,50 €

## LE FOIE GRAS D'ALSACE DE LA MAISON ARTZNER

Foie gras d'oie entier - <i>Bocal 210 gr</i> .....	47,00 €
Foie gras d'oie entier en barquette - 180 gr.....	39,00 €
Foie gras d'oie entier au torchon - 280 gr.....	67,00 €
Magret d'oie fumé prétranché - 100gr.....	12,00 €
Magret de canard fumé prétranché - 100gr.....	13,00 €

## LES INCONTOURNABLES

<b>Choucroute Strasbourgeoise</b> - <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>	
<b>Choucroute royale</b> - <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