

# Menu des fêtes de fin d'année 2018-2019

Sans oublier notre choucroute du premier

## Assortiment de verrines et zakouski

comme mises en bouche (6pcs) : 9€



- Saumon, fromage blanc et concombre
- Rizotto aux tomates séchées et jambon italien
- Taboulé aux crevettes grises
- Pâté de gibier et son confit
- Scampi aux 5 épices
- Quiche lorraine

## Assortiment de verrines et zakouski pour

Walking diner (16 pcs) : 23€

- Bouillon du chef
- Crème de châtaigne et dés de foie gras
- Gaspacho
- Paëlla au poulet
- Raviole de poulet florentine
- Fruits de mer à l'Ostendaise
- Traditionnel Jambon-melon avec une touche de porto
- Rizotto aux tomates séchées et jambon italien
- Spécialité de la maison : le Saumon, fromage blanc et concombre
- Taboulé aux crevettes grises
- Pâté de gibier et son confit
- Scampi aux 5 épices
- Quiche lorraine
- Gratin alsacien
- Crème brûlée
- Tiramisu aux spéculoos

## Buffet froid en entrée : 15€

- Saumon grillé au romarin frais et son duo de sauces
- Nos pâtés et leurs gelées
- Filet de canard fumé et sa marmelade de fruits rouges au calvados
- Assortiment de pains

## Plat de fête 18€

Le prince de la basse-cour dans sa croute de sel accompagné de gratin Dauphinois, de petits légumes au beurre, d'un méli-mélo de verdure et d'une sauce au choix (Thym et miel, poivres verts crème flambés au cognac ou marchand de vin)

## Dessert au choix : 7€

- Profiteroles glacées
- Notre trio : Mousse au chocolat, crème brûlée, tiramisu aux spéculoos

## Buffets froids pour les fêtes sur demande via le site

### Nos choucroutes sur réservation

Choucroute garnie 4 viandes 12.5€ : saucisse fumé, saucisson polonais, saucisse de francfort, lard fumé, et purée maison

Choucroute du chef 15€ : jambonneau +/-350gr, saucisse fumé, saucisson polonais, saucisse de francfort, lard fumé, et purée maison

## Suggestions cuites au feu de bois

### Spécialité de cochon de lait et chevreau

Le chaudron Gourmand et son équipe vous présentent ses suggestions pour un pur moment de plaisir lors de vos soirées de réveillons de Noël et de nouvel an avec nos produits sur vos tables.

**Nous vous proposons nos cochons de lait ou chevreau cuits au feu de bois, farcis ou non, entiers ou découpés.**

**\* Ceux-ci peuvent être servis sans accompagnement : 13€**

**\* Ceux-ci peuvent être accompagnés d'un buffet chaud : 20€**

Le/les cochons de lait ou chevreau, accompagné(s) de rizotto à la truffe, galettes alsaciennes, de fruits rouges, de légumes grillés et de 2 sauces chaudes au choix (thym et miel, crème poivres verts flambés au cognac ou marchand de vin).

**\* Ceux-ci peuvent être accompagnés d'un buffet froid : 20€**

Le/les cochons de lait ou chevreau, accompagné de grenailles à l'estragon, de rizotto à l'huile de truffe, de crudités traditionnelles, d'une salade du sud ou verte et de 3 sauces froides.

**Nous vous souhaitons d'excellentes fêtes !**

