

propositions de menu 2017

apéritif et réception

réf.		nombre minimal	Prix/unité
4000	mini tartes flambées Mini Flammkuchen		
		10	0,80 €
4001	mini quiches Mini Quiches Lorraines		
		10	0,80 €
4002	mini vol-au-vent aux escargots Schnecken im Mini Blätterteighäuschen		
		10	1,00 €
4003	strouzel aux légumes Gemüsestrudel		
		10	1,00 €
4004	beignets de calamars, sauce aïoli fritierte Calamari mit Knoblauchsauce		
		10	1,00 €
4005	verrine Calabrese Tomaten-Mozzarella-Kugeln im Glas		
		10	1,50 €
4006	nems aux fruits de mer mini Frühlingsrollen mit Meeresfrüchten		
		10	1,00 €
4007	chaussons à la choucroute a la béchamel Blätterteigtaschen mit Sauerkraut-Béchamelfüllung		
		10	1,00 €
4008	bonbon de brick au chèvre, miel aromatisé gebäckene Bonbons von Ziegenkäse, aromatisierter Honig		
		10	1,50 €
4009	gaspacho vert aux écrevisses grüne Gazpacho mit Flusskrebse		
		10	2,00 €
4010	petits choux à la ricotta et au pesto Brandteigkrapfen mit Ricotta und Pesto		
		10	1,00 €
4011	petits choux à la mousse au saumon fumé Brandteigkrapfen mit Räucherlachs mousse		
		10	1,00 €
4012	pâté en crouste kleine Pastete im Teigmantel		
		10	1,00 €
4013	Bloody Marie du noix de St. Jacques Bloody Marie von der Jakobsmuschel		
		10	6,00 €

propositions de menu 2017

nos propositions de menu

unsere Menüvorschläge

menu 1

Consommé de tomates, ravioles au basilique farcie de Mozzarella de Buffalo

klare Tomatensuppe mit Basilikumravioli gefüllt mit Büffelmozzarella

médailles de filet mignon aux champignons de Paris, légumes et spätzle

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce, Gemüse und Spätzle

parfait a la vanille sur ses fruits des bois marinées

Vanille Parfait mit marinierten Waldbeeren

24,50 €

menu 2

potage glacé de concombres et tomates avec sa salade d'avocats et mangues

geeistes Gurken-Tomatensüppchen mit Avocado-Mangosalat

gigot de cerf en médaillon en robe d'olives noirs cuits sous-vide sur Polenta grillée

vakuumgegarte Medaillons aus der Hirschkeule umhüllt vom schwarzen Oliven auf gegrillter Polenta

crumble aux prunes en verrine

sautierte Zwetschgen mit Streuseln im Gläschen

31,50 €

menu 3

petite salade aux crudités

kleiner Marktsalat mit Rohkost

rosette d'agneau en écriin d'herbes

petite ratatouille et schupfnudels

Lammrückenfilet im Kräutermantel
mit kleiner Ratatouille und Schupfnudeln

mousse au chocolat au deux coulis

Schokoladenmousse auf Spiegel von zweierlei Saucen

34,00 €

propositions de menu 2017

menu 4

velouté de potirons, raviolis de Mascarpone et Bretzel

Kürbisschaumsüppchen mit Ravioli von Laugenbretzel und Mascarpone

pavé de cabillaud cuit a basse température en nage de petites tomates, trompètes de la mort

Kabeljaufilet bei Niedertemperatur gegart mit Nage von Kirschtomaten mit schwarzen Trompeterpilzen

poire williams enrobé de chocolat noisettes et son parfait à la vanille bourbon

Williamsbirne in der Walnuss-Schokohülle mit Bourbonvanille-Parfait

30,00 €

menu 5

terrines aux trois légumes, bouquet de mâche vinaigrette pommes de terre - Champagne

Terrine von dreierlei Gemüsen

Bouquet von Feldsalat/Löwenzahn Kartoffel-Champagnervinaigrette

papadums de sauté de champignons et légumes légères

leichtes Sauté von Waldpilzen und Gemüsen im Papadum

glace de fromage de chèvre en profiteroles, figue poché au Porto

Profiteroles mit Ziegenkäseis mit pochiertes Portweifeige

33,50 €

menu 6

suprême d'asperges vertes, raviolis de St Jacques

Schaumsüppchen von grünem Spargel mit Jacobsmuschelravioli

médallions de veau aux truffes cuits a basse température , tarte aux poireaux

bei Niedertemperatur gegarte Kalbsmedaillons mit Trüffeln und kleiner Lauchtorte

brochette de fruits caramélisés sur coulis de framboises

karamelisierter Früchtespieß auf Himbeermark

36,00 €

propositions de menu 2017

menu 7

consommé de champignons de Paris en feuilleté

Pilzconsommé unter der Blätterteighaube

joues de boeuf cuites 20 heures au vieux balsamique, choucroute au Champagne

Ochsenbäckchen 20 Stunden in altem Balsamico gegart auf Champagnerkraut

ravioli d'ananas sur coulis au fruits de la passion avec sa glace Pina Colada

Ananasraviolis auf Passionsfrühtecoulis mit Pina Colada Eis

36,50 €

menu 8

Timbale aux avocats et de tomates fondues crevettes marinées

kleines Törtchen von Avocado und geschmolzener Tomate mit marinierten Shrimps

le meilleur du boeuf et du porc sur sa brochette, légumes piquantes et pommes au romarin

das beste von Rind und Schwein auf pikanten Gemüsen und Rosmarinkartoffeln

ravioli d'ananas sur coulis au fruits de la passion avec sa glace Pina Colada

Ananasraviolis auf Passionsfrühtecoulis mit Pina Colada Eis

39,50 €

menu 9

terrine de gibiers, chutney de mangues

Wildterrine mit Mango Chutney

duo des médaillons de bœuf et de porc avec ses sauces au poivre et à la béarnaise

Duett von Rindermedaillon und Schweinemedaillon mit Pfeffersauce und Sauce Béarnaise

strudel d'abricots sur son miroir aux pommes vertes et au chocolat blanc, glace blanche au

Moca

Aprikosenstrudel mit weißem Mokka Eis auf grünem Apfelspiegel mit weißer Schokolade

44,50 €

propositions de menu 2017

Buffet grill: Grillbuffet

vous avez le choix entre au moins 3 viandes et 2 accompagnements (prix par personne)

Bitte wählen Sie mindestens 3 Fleischsorten und 2 Beilagen (Preise pro Person)

réf.		nombre minimal	Prix/unité
4321	buffet grill - médaillon de boeuf 80g Grillbuffet - Rindermedaillon	10	5,00 €
4322	buffet grill - filet mignon 80g Grillbuffet – Schweinefiletmedaillon	10	5,00 €
4323	buffet grill - filet de dinde 80g Grillbuffet – Putenbrust	10	5,00 €
4324	buffet grill – 1 côtelettes d'agneau Grillbuffet – 1 Lammkottelet	10	5,00 €
4325	buffet grill - cochon de lait 80g Grillbuffet – Spanferkel	10	5,00 €
4326	buffet grill - gigot d'agneau 80g Grillbuffet – Lammkeule	10	5,00 €
4327	buffet grill – légumes Grillbuffet – Gemüsevariation	10	3,00 €
4328	buffet grill - haricots verts Grillbuffet - grüne Bohnen	10	3,00 €
4329	buffet grill - pomme au four et fromage blanc aux fines herbes Grillbuffet - Folienkartoffel mit Kräuterquark	10	3,00 €
4330	buffet grill - pommes romarin Grillbuffet – Rosmarinkartöffelchen	10	3,00 €
4331	buffet grill - pommes frites Grillbuffet - Pommes Frites	10	3,00 €

propositions de menu 2017

example:

buffet grill - médaillon de boeuf 80g

Grillbuffet - Rindermedaillon

buffet grill – 1 côtelettes d'agneau

Grillbuffet – 1 Lammkotelet

buffet grill - filet mignon 80g

Grillbuffet – Schweinefiletmedaillon

buffet grill - pomme au four et fromage blanc aux fines herbes

Grillbuffet - Folienkartoffel mit Kräuterquark

buffet grill – légumes

Grillbuffet – Gemüsevariation

21,00 €

propositions de menu 2017

les entrées

Vorspeisen

réf.		nombre minimal	Prix/unité
4100	Timbale aux avocats et de tomates fondues crevettes marinées kleines Törtchen von Avocado und geschmolzener Tomate mit marinierten Shrimps	20	9,00 €
4101	carpaccio de saumon et de flétan avec sa cigare frite aux fruits de mer Carpaccio von Lachs und Heilbutt mit fritierter Zigarre von Meeresfrüchten	20	9,50 €
4102	terrine aux trois légumes, bouquet de mâche vinaigrette pommes de terre - Champagne Terrine von dreierlei Gemüsen Bouquet von Feldsalat/Löwenzahn Kartoffel- Champagnervinaigrette	20	7,50 €
4103	potage glacé de concombres et tomates avec sa salade d'avocats et mangues geeistes Gurken-Tomatensüppchen mit Avocado-Mangosalat	20	6,00 €
4104	rouleau filet de boeuf mariné aux fines herbes en carpaccio petite salade aux pignons Carpaccio von gebeizter Rinderfiletrolle mit kleinem Salat mit gerösteten Pinienkernen	10	13,00 €
4105	consommé de tomates, ravioles au basilique de Mozzarella de Buffalo klare Tomatensuppe mit Basilikumravioli gefüllt mit Büffelmozzarella	20	5,00 €
4106	duo de sole et de noix de St. Jacques en feuille croustillante Duett von Seezunge und Jacobsmuschel im Knusperblatt	20	14,00 €
4107	croustillant de sandre sur ses légumes à l'asiatique knuspriges Zanderfilet auf asiatischen Gemüsen	10	12,00 €
4108	velouté de potirons, raviolis de Mascarpone et Bretzel Kürbisschaumsüppchen mit Ravioli von Laugenbretzel und Mascarpone	20	5,00 €
4109	truite saumonée fumée tiède sur salade d'asperges vertes et de pommes de terre en robe de champs marinés à la moutarde à l'ancienne	15	12,00 €

nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.
offre valable du 1.1.17 au 31.1.17 – changements possible

propositions de menu 2017

Lachsforellenfilet lauwarm frisch aus dem Räucherofen auf kleinem Salat von grünem Spargel und neuen Kartoffeln mit altem Senf

4110	suprême d'asperges vertes, raviolis de St Jacques Schaumsüppchen von grünem Spargel mit Jacobsmuschelravioli	20	5,50 €
4111	tomates fondues sur pain d'olives grillé geschmolzene Tomaten auf gegrilltem Olivenbrot	20	9,00 €
4112	brochette de crevettes dans son velouté de curry kleiner Crevettenspieß in Curryschaumsüppchen	10	7,00 €
4113	variation de saumon fumé et de tartare de saumon mariné maison sur tapenade d'olives Variation von geräuchertem Lachs mit Tartar von hausgebeiztem Lachs auf Oliventapenade	20	12,00 €
4114	terrinerie de gibiers, chutney de mangues Wildterrinerie mit Mango Chutney	20	10,00 €
4115	rouget grillé sur bouquet de frisée à la vinaigrette tiède de pommes de terre gegrillte Rotbarbe auf Friseesalat mit lauwarmer Kartoffelvinaigrette	10	13,00 €
4116	consommé de champignons de Paris en feuilleté Pilzconsommé unter der Blätterteighaube	20	7,00 €
4117	médailleur de saumon en robe de pommes de terre sur sa petite ratatouille Lachsmedailleur unter der Kartoffelkruste auf kleinem Ratatouille	10	11,00 €
4118	terrinerie de foie gras chutney de mangues Entenleberterrinerie mit Mango Chutney	10	10,00 €
4119	petite salade aux crudités kleiner Marktsalat mit Rohkost	10	3,50 €

propositions de menu 2017

plats

Hauptgänge

réf.		nombre minimal	Prix/unité
4300	filet de boeuf poché, strudel au légumes et gratin Dauphinois pochiertes Rinderfilet mit Gemüsestrudel und Kartoffel-Sahne Gratin	15	27,00 €
4301	pavé de cabillaud cuit a basse température en nage de petites tomates, trompètes de la mort Kabeljaufilet bei Niedertemperatur gegart mit Nage von Kirschtomaten mit schwarzen Trompeterpilzen	15	18,00 €
4302	gigot de cerf en médaillon en robe d'olives noirs cuits sous-vide sur Polenta grillée vakuumgegarte Medaillons aus der Hirschkeule umhüllt vom schwarzen Oliven auf gegrillter Polenta	15	19,00 €
4303	médailles de veau aux truffes cuits a basse température , tarte aux poireaux bei Niedertemperatur gegarte Kalbsmedaillons mit Trüffeln und kleiner Lauchtorte	15	24,00 €
4304	ragout de chevreuil dans son nid de linguines aux trois potirons et ses feuilles de choux de Bruxelles caramélisées Wildragout im Nest von dreierlei Kürbissen mit karamelisierten Rosenkohlblättern	20	19,00 €
4305	médailles de filet mignon aux champignons de Paris, légumes et spätzle Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce, Gemüse und Spätzle	10	16,00 €
4306	rosette d'agneau en écrin d'herbes, petite ratatouille et schupfnudels Lammrückenfilet im Kräutermantel mit kleiner Ratatouille und Schupfnudeln	15	23,00 €
4307	médailon de lotte sur son couscous minute aux avocats et tomates, nage d'écrevisses Seeteufel Medaillon auf Minutencouscous mit Avocado und Tomate in würziger nage von Flußkrebse	20	21,00 €
4308	magret de canard "rosé" endive caramélisée et soufflé de bretzel Entenbrust rosa gegart, mit karamelisiertem Chicorée und Bretzelsoufflé	20	29,00 €

propositions de menu 2017

4309	papadums de sauté de champignons et légumes légères leichtes Sauté von Waldpilzen und Gemüse im Papadum	1	17,00 €
4310	brochette de légumes et champignons frits en tempura fritierter Spieß von Gemüse und Pilzen im Tempurateig	1	18,00 €
4311	cochon de lait grillé à la broche servi sur haricots verts aux tomates et pommes marjolaine Spanferkel von der Molteni-Rôtisserie mit Kirschtomaten und Majoran Kartoffeln	1	17,00 €
4312	duo des médaillons de bœuf et de porc avec ses sauces au poivre et à la béarnaise Duett von Rindermedaillon und Schweinemedailon mit Pfeffersauce und Sauce Bearnaise	20	25,00 €
4313	gratin de médaillons de veau et de homard wrap de riz sauvage Gratin von Kalbsfilet und Hummerschwanz mit Zuckerschoten, Wrap von wildem Reis	20	32,00 €
4314	filet de cerf en robe de chanterelles au jus de Porto, Flûte de fenouil farcie Gratin Dauphinois Crepinette vom Hirschrücken im Pfifferlingmantel an Portweinjus mit gefüllter Fenchelflöte und Kartoffel-Sahne Gratin	20	26,00 €
4315	filet de pigeon en robe de pommes de terre sur fond d'artichaut, jus de truffes, gâteau de pommes de terre Taubenbrust im Kartoffelblatt auf Artischockenboden mit Trüffeljus, Kartoffelkuchen	20	38,00 €
4316	médailles de selle de veau aux morilles, brocoli en flan et tagliatelles Kalbsrückenmedaillons mit Morcheln, Broccoli Flan und Tagliatelle	15	29,00 €
4317	joues de boeuf cuites 20 heures au vieux balsamique, choucroute au Champagne Ochsenbäckchen 20 Stunden in altem Balsamico gegart auf Champagnerkraut	20	22,00 €
4318	steak filet de bœuf au feu du bois, légumes grillés et Pommes-Romarin Rindermedaillon vom Buchenholzfeuer gegrillten Gemüse und Rosmarinkartoffeln	10	26,00 €
4320	le meilleur du boeuf et du porc sur sa brochette, légumes piquantes et pommes au romarin das beste von Rind und Schwein auf pikanten Gemüse und Rosmarinkartoffeln	5	23,00 €

propositions de menu 2017

4321	buffet grill - médaillon de boeuf 80g Grillbuffet - Rindermedaillon	10	5,00 €
4322	buffet grill - filet mignon 80g Grillbuffet – Schweinefiletmedaillon	10	5,00 €
4323	buffet grill - filet de dinde 80g Grillbuffet – Putenbrust	10	5,00 €
4324	buffet grill – 1 côtelettes d'agneau Grillbuffet – 1 Lammkottelet	10	5,00 €
4325	buffet grill - cochon de lait 80g Grillbuffet – Spanferkel	10	5,00 €
4326	buffet grill - gigot d'agneau 80g Grillbuffet – Lammkeule	10	5,00 €
4327	buffet grill – légumes Grillbuffet – Gemüsevariation	10	3,00 €
4328	buffet grill - haricots verts Grillbuffet - grüne Bohnen	10	3,00 €
4329	buffet grill - pomme au four et fromage blanc aux fines herbes Grillbuffet - Folienkartoffel mit Kräuterquark	10	3,00 €
4330	buffet grill - pommes romarin Grillbuffet – Rosmarinkartöffelchen	10	3,00 €
4331	buffet grill - pommes frites Grillbuffet - Pommes Frites	10	3,00 €

desserts, sorbets et fromages

Desserts, Sorbets und Käse

réf.

nombre **Prix/unité**

nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.
offre valable du 1.1.17 au 31.1.17 – changements possible

propositions de menu 2017

		minimal	
4500	trou Normand - sorbet aux pommes vertes au vieux Calvados Sorbet von grünen Äpfeln mit altem Calvados	10	6,00 €
4501	Colonel - sorbet citrons au Vodka Zitronensorbet mit Wodka	1	7,00 €
4502	trou Lorrain - sorbet aux mirabelles arrosé de liqueur à la mirabelle Mirabellensorbet mit Mirabellenlikör	10	5,00 €
4503	granité aux fruits de la passion Passionsfrüchtegranité	20	5,00 €
4504	sorbet à la menthe sur granité de cassis Minzsorbet mit Cassisgranité	20	4,00 €
4505	petite variation de fromages (4 sortes) - assiette Käseteller	1	6,00 €
4506	assortiment de fromages (4 sortes) – plateau Käseplatte	5	4,00 €
4507	munster chaud, émulsion au Gewurztraminer gratinierter Münsterkäse mit Gewürztraminer Emulsion	20	8,00 €
4510	parfait a la vanille sur ses fruits des bois marinées Vanille Parfait mit marinierten Waldbeeren	10	3,50 €
4511	pain d'épices glacé, figue poché au porto glacierter Lebkuchen mit pochierter Portweifeige	20	7,00 €
4512	brochette de fruits caramélisés sur coulis de framboises karamelisierter Früchtespieß auf Himbeermark	10	6,50 €
4513	strudel d'abricots sur son miroir aux pommes vertes et au chocolat blanc, glace blanche au Moca Aprikosenstrudel mit weißem Mokka Eis auf grünem Apfelspiegel mit weißer Schokolade	20	9,50 €
4514	mousse au chocolat au deux coulis Schokoladenmousse auf Spiegel von zweierlei Saucen	20	7,50 €
4515	variation de dessert Dessertvariation	20	12,00 €
4516	crumble aux prunes en verrine sautierte Zwetschgen mit Streuseln im Gläschen	20	6,50 €

propositions de menu 2017

4517	tartelette au fromage blanc caramélisé avec sa glace au vin rouge karamelisiertes Frischkäsetörtchen mit Rotweineis	20	8,00 €
4518	ravioli d'ananas sur coulis au fruits de la passion avec sa glace Pina Colada Ananasraviolis auf Passionsfrüchtecoulis mit Pina Colada Eis	20	7,50 €
4519	poire williams enrobé de chocolat noisettes et son parfait à la vanille bourbon Williamsbirne in der Walnuss-Schokohülle mit Bourbonvanille-Parfait	20	7,00 €
4520	glace de fromage de chèvre en profiteroles, figue poché au Porto Profiteroles mit Ziegenkäseeis mit pochierter Portweifeige	20	9,00 €
	crêpes suzettes, glace vanille Crêpes mit Orangensauce und Vanilleeis	10	7,50 €
4521	fraises "Romanov" au poivre vert Erdbeeren "Romanov" mit grünem Pfeffer	10	9,50 €
4522	bananes flambées, glace vanille	10	7,00 €
4523	flambierte Bananen mit Vanilleeis		