

Pâques 2021

Jeudi Saint le 1^{er} avril

Disponible en froid au magasin ou sur commande

Coquilles St Jacques, la pièce : 10,90 €

La garniture fruits de mer, le kg : 24,70 €

Vendredi Saint 2 avril

Sur commande jusqu'au mardi 30 Mars

Le dos de cabillaud à la crème d'ail des ours,
mini papillons aux légumes, par pers : 16,00 €

ou

La bouchée aux fruits de mer, riz, par pers : 11,00 €

À récupérer en chaud dans nos magasins entre 11h30 et 12h30

Samedi 3 avril

Joue de bœuf braisée à l'ancienne,
écrasée de pommes de terre à l'échalote, par pers : 11,25 €

ou

Coq au Riesling, knepfls, par pers : 9,60 €

Dimanche 4 avril - MENU DE PÂQUES

À récupérer en chaud dans notre magasin de Marlenheim
entre 11h30 et 12h30

Salade gourmande

Souris d'agneau farcie, son jus poêlée printanière,
gratin de pommes de terre au thym,

Croustillant aux fruits rouges
en partenariat

avec la Pâtisserie Benjamin à Marlenheim
par pers : 32,00 €



63, rue du Général de Gaulle

67520 MARLENHEIM

Tél. 03 88 87 52 10

Fax. 03 88 87 67 66

47, rue du Général de Gaulle

67310 WASELONNE

Tél. 03 88 87 01 48

11, rue de la liberté

67310 WESTHOFFEN

Tél. 03 88 50 38 11

Nos horaires d'ouverture :

MARLENHEIM ET WASELONNE

Jeudi 1^{er} avril : 8h00-18h00

Vendredi 2 avril :

11h30-12h30

Uniquement pour récupérer vos repas

Samedi 3 avril : 8h00-14h00

Dimanche 4 avril :

11h30-12h30

Uniquement Marlenheim

A WESTHOFFEN

Jeudi 1^{er} avril : 8h00-13h00

Vendredi 2 avril :

11h30-12h30

Uniquement pour récupérer vos repas

Samedi 3 avril : 8h00-13h00

POUR LE SAMEDI 3 AVRIL

Sur commande jusqu'au lundi 29 mars

POUR L'APÉRITIF

Le pain de campagne grand (8 à 10 pers)..... la pièce 36,00 €
Le pain de campagne petit (3-4 pers)..... la pièce 17,00 €
Le pain aux noix grand (8 à 10 pers)..... la pièce 36,00 €
Le pain aux noix petit (3-4 pers)..... la pièce 17,00 €
Mini bouchées de pâte en croûte..... le kg 24,70 €
Le plateau de mini bouchées apéritif assorties 400g
..... le plateau 15,00 €

NOS ENTRÉES

Foie gras de canard maison..... les 100g 14,00 €
Le saumon fumé maison..... les 100g 7,30 €
Le cocktail de crevettes et avocat..... la pièce 7,90 €
La coquille au médaillon de saumon,
macédoine..... la pièce 7,90 €
Nos terrines de poissons maison les 100g 4,35 €
Le presskopf de lapereau aux légumes et à la coriandre
fraîche..... les 100g 3,65 €
Terrine de viande maison..... les 100g à partir de 3,65 €
La coquille Saint Jacques à la nantaise la pièce 10,90 €
La garniture aux fruits de mer le kg 24,70 €
Les escargots de Bourgogne maison la dz 11,40 €
Le feuilleté aux asperges et volaille..... la pièce 5,50 €

NOS PLATS CUISINÉS

Le filet mignon de veau aux morilles, poêlée de légumes
printaniers, spätzles maison par pers 16,50 €
Le filet d'agneau en manteau d'ail des ours,
flan de brocolis, gratin de pommes de terre.. par pers 16,00 €
La garniture bouchée à la Reine le kg 19,50 €

NOS PRODUITS EN CROÛTE

Le filet de bœuf Wellington, sauce senteurs de truffes,
4 et 6 pers par pers 16,00 €
Le mignon de veau Wellington, sauce senteurs de truffes,
4 et 6 pers par pers 16,00 €
Le jambon en croûte, 4 et 6 pers..... le kg 19,50 €
La tourte vigneronne, 4 et 6 pers..... le kg 22,15 €
La tourte bressane, 4 et 6 pers..... le kg 23,30 €

NOS GARNITURES

La tomate provençale..... la pièce 1,70 €
Le gratin dauphinois..... le kg 13,90 €
La poêlée de légumes printaniers les 400g 7,40 €

NOS VIANDES

L'agneau fermier Label Rouge du Bourbonnais
Le gigot d'agneau entier préparé,
(2,5 à 3kg env.)..... le kg 29,90 €
Le rôti de gigot d'agneau, (800g à 1kg env.) le kg 33,00 €
L'épaule d'agneau avec os..... le kg 20,50 €
L'épaule d'agneau s/os..... le kg 25,60 €
L'épaule d'agneau roulée..... le kg 25,90 €
Le filet d'agneau roulé le kg 39,50 €
Les tranches de gigot, côtes d'agneau, carré à la française
(6 côtes)

L'agneau de lait des Pyrénées :

gigots, épaules, carrées..... Prix selon cours
Filet de bœuf, Filet mignon de veau..... le kg 49,90 €
Filet ou carré de veau le kg 34,60 €
Filet de veau roulé, oignons persil le kg 34,90 €
Veau Orloff le kg 29,50 €
Millefeuille de veau à l'italienne ou piémontais le kg 28,50 €
Mignon de porc farci jurassien le kg 24,50 €
Rôti de filet de dinde façon Michèle..... le kg 20,70 €
Émincé de volaille Shanghai le kg 19,50 €
Émincé de veau aux saveurs printanières..... le kg 28,30 €
Émincé d'agneau au brocoli le kg 31,65 €
La fondue bourguignonne (bœuf) le kg 35,50 €
La fondue chinoise aux 3 viandes, la pierrade
aux 4 viandes le kg 35,50 €

Supplément pour mise sur plat par kg 5,00 €

AINSI QUE NOS VOLAILLES SÉLECTIONNÉES

