

Traiteur du Bollwerk – Fêtes de fin d'année 2020

Tél. 03.89.56.23.05

Les Croutes

Tourte Volaille forestière et comté	21,00€ / kg
Tourte Volaille au cognac	20,50€ / kg
Tourte Vosgienne	17,50€/kg
Jambon en croûte	8,00€/p
Pâté en croute médaillon	21,00€/kg
Pâté en croute traditionnel	17,50€/kg
Mini pâté en croute	19,00€/kg

Les Volailles cuisinées

Suprême de volaille	5,50€ /p
Cuisse de chapon	8,50€/p
Cuisse de canard à l'orange	8,00€/p
Caille farcie au foie gras	36,00€/kg
Suprême de pintadeau	7,00€/p
Sauce financière	12€/p

Les Poissons et crustacés cuisinés

Coquilles St Jacques	6,90€/p
Saumon fumé	45,00€/kg
Saumon en croute	20,50€/kg
Escargots	7,50€/dz

Les Gibiers cuisinés

Médaillon de biche avec sauce	13,00€/p
Civet de Biche avec sauce	19,00€/kg

Le Bœuf

Filet Wellington	34,50€/kg
Filet de boeuf	38,50€/kg

Le Traiteur

Foie gras de canard	109,00€/kg
Foie gras d'oie	115,00€/kg
Terrine gibier	5,50€/pce
Terrine campagnarde au poivre vert	5,50€/pce
Foie gras de canard en terrine	15€/pce
Chou rouge	1,00 €/P
Spaetzlés	1,00€/P
Poire au vin	0,50€/P

Les Plats avec garniture

Longe de Veau aux morilles, gratin dauphinois, légumes	12,50€/p
Filet de biche, spaetzlés, chou rouge, ½ poire au vin	12,50€/p
Suprême de pintadeau, nouillettes, légumes du marché	12,50€/p
Duo de poissons, risotto aux champignons, légumes	12,50€/p
Baeckaoffa de la mer	12,50€/p

A Partager

Pierrade	24€/kg
Fondue chinoise	24€/kg
Fondue bourguignonne	26€/kg

GIBIER SUR COMMANDE

Afin d'offrir le plus beau des cadeaux, n'hésitez pas à nous demander un assortiment de vos mets préférés mis en corbeille par nos soins