

## Rayon Boucherie

Indiquez le nombre de personnes, on s'occupe de la quantité

### Agneaux Terroir d'Alsace

- Gigots entiers ou préparés sur demande

**Suggestion** -Filet d'agneau farci roulé aux herbes en papillote  
-Tajine d'agneau aux amandes

- Selle préparée sur l'os
- Médillons d'agneau naturels ou marinés
- Côtelettes et Côtes filet
- Epauls d'agneau farcies
- Couronne d'agneau

### Cabri

- Entier ou demi (sur commande)



### Volailles

- Poularde jaune des Landes
- Poularde farcie au Foie Gras ou aux Morilles en papillote
- Poulets fermiers Landais ou Alsace
- Suprême de pintade farci au foie gras
- Pintades fermières entières ou roulées farcies
- Lapins entiers, Cuisses et Râbles
- Filets de canard en aiguillettes
- Cuisses de canard désossées farcies
- Filets de cailles marinés
- Pierrades et Fondues
- Formule Plancha et Barbecue



**Oauss**  
L'AMOUR DES TRADITIONS

## Pâques 2019

Sundhoffen 03 89 71 40 48  
Horbouurg-Wihr 03 89 23 71 56  
Sainte Croix en Plaine 03 89 22 02 46



### Horaires d'ouverture :

Jeudi 18/04/2019 7 h 00 à 13 h 00 - 14 h 00 à 19 h 00  
Samedi 20/04/2019 7 h 00 à 17 h 00 en continu

## Apéritifs

<b>Plateau de Toasts variés</b>	40 canapés	<b>40,00 €</b>
Nordique de Saumon fumé, Œuf de Truite sur un onctueux de poisson, Gambas frit mousse d'herbes, Jambon pointes d'asperges, Carpaccio bœuf au parmesan, Magret fumé aux agrumes, Poulet sur un parfait de canard		
<b>Blinis de Saumon fumé et Crème Ciboulette</b>	12 pièces	<b>18,00 €</b>
<b>Briochettes au Foie Gras</b>	6 pièces	<b>12,00 €</b>
<b>Coffret Gourmand</b>	12 verrines	<b>20,00 €</b>
Chiffonnade de Saumon et onctueux au citron, Gambas sur Vermicelles Chinoises, Copeaux de Jambon cru, tomates confites et fèves, Poulet sur Pâtes aux légumes, Moules à l'Escabèche, Effiloché de Bœuf Artichaut et tomate		
<b>Mini pâté en croûte Tradition</b>	12 pièces	<b>10,00 €</b>
<b>Pain Campagnard « Terre et Mer »</b>	8 personnes	<b>32,50 €</b>
Garni de Saumon fumé, Jambon cru et cuit, à la Rosette et Bœuf séché		
<b>Pain Surprise rond</b>	8/10 personnes	<b>34,00 €</b>
Garni de Saumon Fumé, Rosette, Mousse de Canard, Jambon, Jambon cru, Fromage		
<b>Kougelhopf fourré</b>	8 personnes	<b>36,00 €</b>
Jambon cru, Filet de Saxe, Jambon		

## A chauffer

<b>Tartelettes et Feuilletés salés</b>	les 100 grs	<b>2,60 €</b>
Tartelettes Oignons, Poireau, Pizza, Kromeski de chèvre, Bûchettes Pavot Olives et Sésame		
<b>Plateau de Nems et leur sauce</b>	6 pièces	<b>7,00 €</b>
<b>Escargots en brioche</b>	6 pièces	<b>6,50 €</b>

## Foie gras - Traditions gourmandes

<b>Foie Gras de Canard</b>	la portion de 60 grs	<b>8,20 €</b>
----------------------------	----------------------	---------------

## Nos Entrées Froides

<b>Saumon d'Ecosse fumé par nos soins</b>	les 100 grs	<b>5,80 €</b>
<b>Cannellonis de Saumon mariné fourrés aux Ecrevisses et Chair de Crabe</b>	la pièce	<b>8,90 €</b>
<b>Verrine de Gambas à la crème d'Aneth</b>	la pièce	<b>4,80 €</b>
<b>Marbré de Poulet et Foie gras</b>	les 100 grs	<b>3,60 €</b>

## Nos Entrées Chaudes

<b>Médailles d'Empereur aux Tortillons de courgettes</b>	<b>13,50 €</b>
Sauce safranée, mini légumes et risotto	
<b>Escalope de Saumon soufflée sur un risotto aux Asperges</b>	<b>12,00 €</b>
Sauce onctueuse au Champagne et mini Légumes	
<b>Filet de Sole en Rosace de Saumon, Nage de Coquillages</b>	<b>12,00 €</b>
Sauce écrevisses, mini légumes et riz basmati	
<b>Dos de Cabillaud en écailles de Légumes</b>	<b>11,60 €</b>
Mini légumes et mousseline de Céleri	
<b>Cassolette de Gambas et Saumon</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Coquille Saint Jacques à la Normande</b>	<b>7,90 €</b>

## Nos Produits en Croûte

	la portion environ
<b>Feuilleté de Saumon et sa Sauce Homardine</b>	<b>7,80 €</b>
<b>Pâté Chaud Vigneron</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Jambon en Croûte entier ou tranché</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Feuilleté de Mignon de Porc en Duxelline de foie gras</b>	<b>6,30 €</b>
<b>Filet de Bœuf Wellington</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Tourte de Volaille au Foie gras</b>	<b>6,20 €</b>

## Nos Viandes Cuisinées

	la portion garnie
<b>Gigot d'Agneau cuit en basse température</b>	<b>10,80 €</b>
Légumes aux Senteurs provençales	
<b>Filet d'Agneau farci en habit vert</b>	<b>13,50 €</b>
Jus en réduction, légumes primeur et médaillon de Polenta	
<b>Epaule d'Agneau confite aux épices</b>	<b>9,80 €</b>
Sur une rougaille et semoule aux senteurs orientales	
<b>Mignon de Veau aux Girolles poêlées</b>	<b>13,80 €</b>
<b>Filet de Canard aux Agrumes</b>	<b>11,80 €</b>
<b>Suprême de Pintade farci au Foie gras,</b>	
Jus aux Essences de truffe	<b>10,50 €</b>
(Toutes nos viandes sont accompagnées d'une garniture adaptée au plat)	