

Carte Traiteur

Les Entrées

Gravlax de Truite origine Alsace aux zestes d'Agrumes -
Crème Iodée (tranché sous-vide).....7,5€/100g

Truite Fumée origine Alsace - Condiment Clémentines -
(tranché sous-vide).....8,5€/100g

Canard origine Sud-Ouest fumé - Compoté de Poire au
Vin Chaud (tranché sous-vide).....8€/100g

Foie-gras d'Origine du Sud-Ouest, marinés puis mi-cuits
livrés sous-vide par 125g/250g/500g. Prix au Kilo : 145€

Les Parfums :

- Foie-Gras au Vin Chaud
- Foie-Gras au Whisky
- Foie-Gras au Gewurz
- Nougat de Foie-Gras



Carte Traiteur

Les Plats

Biscuit "Crousti-Moelleux" de Truite parfumé à la Tonka - Salsifis en Textures - Sabayon au Raifort....26€/portion

Filet de Canette - Mousseline de Panais à l'Orange - Légumes Glacés - Sauce Vin Chaud.....26€/portion

Suprême de Volaille farci - Écrasé de Pomme de Terres - Légumes Glacés - Bisque réduite au Yuzu.....28€/portion

"Vol au Ris de Veau" - Morilles - Riz Parfumé - Crème au Vin Jaune..... 35€/portion



Carte Traiteur

Les Desserts

Bûches à la coupe - à partir de 4 personnes.

"La Classique" : Chocolat Mandarine à partir de 30€/4 personnes

"L'Exotique" : Litchi et Marc de Gewurtzramminer à partir de 30€/4 personnes

"L'insolite" Topinambour Vanille Bourbon à partir de 32€/4 personnes

Pour passer commande :

06.11.53.04.69

contact@chef-domicile-strasbourg.fr

