



## Restaurant du Tilleul

Famille BILOT - GALLIAN

296 rue principale  
67210 VALFF

Tél : 03.88.08.20.65

[info@restaurant-du-tilleul.com](mailto:info@restaurant-du-tilleul.com)

**Tarif traiteur**  
**« Fêtes de fin**  
**d'année 2017 »**

### Pour votre apéritif :

Kougelhopf surprise de Noël 8 pers. (jambon cru, mousse de saumon, fromage frais...)	22€00
20 Verrines festives (foie-gras, truite de mer fumée, saint jacques, légumes confits)	20€
20 Mini pains briochés farcis (jambon de sanglier, tome de l'Ill-Wald, T. mer fumée, mousse de canard)	20€

### Un petit plat avant les grands :

Foie-gras mi-cuit et gelée au gewurztraminer, chutney d'oignons rouges	11€50
Millefeuille de foie gras au pain d'épices, confit d'hiver	12€50
Truite de mer fumée au bois de Hêtre, blinis, crème acidulée, bouquet de jeunes pousses	9€90
Merrine au cabillaud et homard, bisque de crustacés	10€50

### Nos poissons cuisinés :

Papilote de Sandre aux girolles et potimarron, tagliatelles	13€50
Croustade de Saint-Jacques et Gambas au safran d'Alsace, riz aux petits légumes	14€50
Saumon sauvage en croûte feuilletée, beurre blanc au Champagne, riz aux petits légumes	13€50

### Nos viandes : saveurs d'hier et d'aujourd'hui

Carré de marcassin, sauce aux myrtilles sauvages, légumes hivernaux spätzles	15€00
Cuissot de faon aux trompettes de la mort, spätzles et légumes de saison	15€90
Filet Mignon de porc aux épices de Noël, légumes hivernaux et croquettes	12€50
Suprême de chapon en croûte de pain d'épices, sauce crème, légumes hivernaux et gratin dauphinois	13€50
Filet de Veau sauce crémée au porto blanc et morilles, légumes hivernaux et croquettes	16€50
Filet de bœuf Alsacien façon Wellington légumes hivernaux et gratin dauphinois	16€00
Médallions de veau aux châtaignes, légumes hivernaux et gratin dauphinois	15€00

### Nos Buffets à partir de 10 personnes :

#### **Hors d'œuvres « saveurs hivernales » :**

**Prix par personne : 16€50**

- œ Jambon cru aux épices, terrine de cerf, rôti aux herbes, pâté en croûte de chevreuil, jambon de sanglier, mousse de canard, magret séché, lard paysan, saucisson de gibier
- œ Carottes, concombre, céleri, duo de chou, jeunes pousses, salade de pommes de terre, endives aux noix

#### **Buffet froid « Prestige »**

**de 10 à 19 personnes : 24€00 par pers.**

**de 20 à 50 personnes : 22€00 par pers**

- œ 3 mises en bouche
- œ Foie-gras, jambon fumé, terrine de gibier, pâté en croûte, magret de canard, saucisson, galantine, truite de mer fumée, poisson farci, bouquet de crevettes
- œ Carottes, concombre, céleri, chou blanc, pommes de terre, macédoine, radis blanc, salade italienne, nordique et japonaise
- œ Condiments : 3 sauces, olives, et cornichons
- œ Plateau de fromages alsaciens, beurre et pain gourmand
- œ 3 mignardises, corbeille de fruits frais, vacherin glacé ou bûche de Noël
- œ Pain compris (petits pains et pain de campagne)



## Pour terminer le repas :

Plateau de fromages alsaciens (1kg), pain aux fruits secs		25€
Bûche glacée aux senteurs de Noël (glace vanille, cannelle et clémentine), coulis de fruits	pour 6 pers.	21€
Omelette norvégienne (génoise, glace vanille et chocolat, meringue italienne)	pour 6 pers.	21€
Bûche Macaron framboise - chocolat blanc, coulis de fruits	pour 6 pers.	21€
Nougat glacé aux fruits secs, coulis de framboise	pour 6 pers.	21€
Plateau « Gourmandises » (torche aux marrons, macaron chocolat-pistache, crème brûlée aux agrumes, carpaccio d'ananas)	pour 4 pers.	20€

## Menu « Traditions Gourmandes » à 31€50

3 mises en bouches

Foie-gras mi-cuit et gelée au gewurztraminer, chutney d'oignons

*Accompagné de Pinot Gris d'Alsace*

Médallions de veau aux châtaignes, légumes hivernaux et gratin dauphinois

*Accompagné de Bourgogne rouge*

Bûche glacée aux senteurs de Noël

Bredeles

Pain compris

## Menu « Tentations » à 45€

3 mises en bouche et *Muscat d'Alsace effervescent*

Millefeuille de foie gras au pain d'épices

*Accompagné de Klevener de Heiligenstein*

Merrine au cabillaud et homard, bisque de crutstacés

*Accompagné de Sylvaner Vieilles Vignes*

Cuissot de faon aux trompettes de la mort

*Accompagné de Rasteau*

Dessert au choix parmi ci-dessus

Bredeles

Pain compris

Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nos produits sont sélectionnés d'origine France ou Alsace

### Horaires d'ouverture du service traiteur

Du 1<sup>er</sup> décembre au 23 décembre : tous les jours de 9h à 21h

Dimanche 24 décembre : de 8h à 14h

Lundi 25 décembre : de 8h à 16h **UNIQUEMENT A EMPORTER**

Mardi 26 décembre : de 9h à 20h

Congés du mercredi 27 décembre au dimanche 7 janvier inclus.



**DATE LIMITE DE COMMANDE : 19/12/2017**