

Le Relais

du Champ à l'Assiette

OFFRE DE PLATS A LIVRER

Les plats proposés ci-dessous sont disponibles à la livraison.

ENTREES

COMPOSITION

	Prix/pers. (TVA à 5,5%)
Crudités (4 sortes)	2,50 €
Crudités (3 sortes) et terrine	5,00 €
Crudités (3 sortes) et charcuterie (3 sortes)	7,00 €
Salade paysanne (jambon cuit, jambon fumé, terrine, rillettes et salade verte)	8,00 €
Crudités (3 sortes) et viandes froides (3 sortes)	9,00 €
Salade folle du pêcheur (saumon fumé, filet de truite fumé, rillettes de poisson, crevettes et salade verte)	10,00 €

PLATS

Emincé de volaille et pâtes	7,50 €
Baeckeoffe et salade verte	8,00 €
Macreuse de bœuf au Pinot Noir et spaetzle	8,00 €
Bouchée à la reine et riz ou pâtes	8,00 €
Quenelle de brochet (maison) sauce Nantua et riz	8,50 €
Coq au Riesling et spaetzle	8,50 €
Couscous	12,00 €

FORMULES ET MENUS

Crudités, un plat aux choix (sauf couscous)	9,50 €
Crudités, plat (sauf couscous) et dessert (parmi nos propositions)	11,50 €
Crudités et terrine, plat (sauf couscous) et dessert (parmi nos propositions)	13,00 €

Nous pouvons bien entendu adapter nos formules à vos souhaits, d'y ajouter un buffet de dessert ou de fromages. Pour tout renseignement, merci de nous contacter au 03 88 38 15 17.

PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES

Location et nettoyage de la vaisselle	1,50 €
Supplément pain	0,50 €
Forfait livraison (au-delà de 15 km de Daschtein et pour une commande inférieure à 20 personnes)	15,00 €

Possibilité de services en option, plus d'informations au 03 88 38 15 17.

NOS CRUDITES ET SALADES

Nos crudités sont produites à la Ferme du Château et sont disponibles selon la saison :

Carotte, céleris, concombre, tomates, courgette, betterave rouge (cuite ou crue), chou rouge, chou blanc, asperge, potiron, choucroute, haricot vert, endive et noix, salade verte, pissenlit, mâche

Nos salades composées :

- Taboulet
- Riz composés
- Nouilles composées
- Macédoine
- ...

Nos salades alsaciennes

- Salade de pommes de terre
- Salade de gruyère
- Salade de museaux
- Salade de cervelas
- ...

Les fruits et légumes que nous vous proposons, sont issus des productions de la Ferme du Château et sont disponibles selon la saison et les aléas de la production.

NOS CHARCUTERIES, VIANDES, RÔTIS, POISSONS

Charcuterie paysanne

- Saucisse noire de langue
- Presskopf
- Saucisse de foie aux herbes
- Jambon cuit
- Jambon à l'os, cuit et fumé
- Jambon fumé
- Saucisson
- Saucisse de Lyon
- Terrine artisanale
- Cervelas
- Saucisse de jambon

VIANDES FROIDES ET RÔTIS (accompagnés de sauces mayonnaise, moutarde, béarnaise ...)

- Roasbeef
- Rôti de veau
- Rôti de porc
- Kassler
- Chaud froid de volaille
- Pilon de poulet

POISSONS FROIDS (cuits)

- Saumon Bellevue
- Terrine de poisson
- Cocktail de crevette
- Fontaine de crevette

Poissons fumés

- Truite
- Saumon
- Hareng
- Maquereau
- Flétan
- Sardine

Poissons assaisonnés

- Hareng à l'alsacienne (pommes, cornichons et crème)
- Hareng l'ancienne (oignon et crème)
- Matjes (hareng à l'huile)
- Maquereau au poivre

NOS DESSERTS

Nos tartes

- Tartes aux fruits
- Tartes aux pommes streussel
- Tarte tatin
- Tarte au fromage blanc

Nos mousses et crèmes

- Mousse au chocolat
- Mousse au fruit
- Crème chocolat

Nos salades de fruits

- Salade de fruits frais
- Salade de fruits au sirop
- Salade de fraises au sucre
- Salade de fraise au Pinot Noir

Nos pâtisseries

- Charlotte aux fruits
- Charlotte aux 3 chocolats
- Charlotte au fromage blanc
- Génoise aux fruits frais
- Tiramisu
- Ile flottante

La disponibilité des fruits

Nos fruits sont produits à la Ferme du Château et sont à savourer selon la saison :

- Pomme
- Poire
- Myrtille
- Mirabelle
- Quetsche
- Cerises
- Rhubarbe
- Pêche des vignes
- Pêche
- Potimarron