

L'Alchémille

Traiteur

2018



L'alchémille

le goût par nature



Pour vos fêtes de fin d'année,

*L'Alchémille vous propose un choix de produits et de plats
à emporter*

POUR VOS COMMANDES :

Au restaurant :

Restaurant l'Alchémille
53 Route de Lapoutroie 68240 KAYSERSBERG

Par téléphone :

03.89.27.66.41

Par mail :

contact@alchemille.fr

Ouvert du mercredi au dimanche midi

Fermé les 24*, 25 et 26 décembre

Ouvert pour le dîner de la St Sylvestre le 31 Décembre

***Ouvert de 10h à 12h pour retrait des commandes uniquement**



**TOUTE L'ÉQUIPE DE L'ALCHÉMILLE
VOUS SOUHAITE DE
GOURMANDES FÊTES**

**NOS FOIE GRAS DE CANARD
FRANÇAIS :**

Terrine mi-cuite.....125€/kg
Nougat de foie gras
au pain d'épices.....145€/kg

NOS SALAISONS ET FUMAISONS :

Magret de canard fumé.....46€/kg
Truite saumonée
du Val d'Orbey fumée.....40€/kg
Gravelax de truite
au sapin.....42€/kg

NOS PÂTÉS EN CROÛTE :

Pâté en croûte de gibier au foie gras.....28€/kg
Pâté en croûte de volaille de plein air, foie gras et
cèpes31€/kg

*Pour les fêtes,
Pensez aux bons cadeaux
Ça fait toujours plaisir !*

**NOS PLATS TRADITIONNELS
À EMPORTER :**

Suprême de poulette farcie aux marrons et
boulangère de légumes
20€ la portion

Biscuit de poisson de rivière,
Nouilles fraîches et sauce au Riesling
17€ la portion

Médaille de gigot de biche
Spaetzlé aux herbes
19€ la portion

**LE MENU DE L'ALCHÉMILLE :
39€**

Comme si Jérôme était dans votre cuisine
pendant les fêtes....

Nougat de foie gras de canard et pain d'épices,
Quenelles de courges, abricot et serpolet

Ballotine de volaille de plein air à la truffe
Gâteau de pommes de terre Anna
Et purée de céleri au porto

La bûche de l'Alchémille au chocolat,
Caramel et sureau,
Crème anglaise au thym

NOS ACCOMPAGNEMENTS :

Pain d'épices maison au miel de nos ruches
26€/kg

Confiture de tomates vertes et mélisse
Bocal de 230g.....6.90€

Chutney courge / cumin
Bocal de 230g.....6.90€

Gelée de coing acidulée au serpolet
Bocal de 230g.....6.90€

NOS MIELS :

9,00€ le pot de 500g

Miel d'Acacia
Miel de Ronces
Miel de sapin

Miel élaboré avec Sébastien Mutel, apiculteur et ami.

*Nous restons à votre
disposition pour toute
demande particulière*