

Carte Apéritifs

	PV TTC/ pièce
Bouchées Apéritives (minimum 30 pièces par produit)	
Sablé au thym , crème légère de chèvre, oignons confits au miel	1,20 €
Toasts de foie gras , chutney à la quetsche d'Alsace	1,90 €
Gravlax de truite d'Orbey, pomme verte et wasabi	1,90 €
Maki avocat-crevettes , sauce au sésame grillé	1,20 €
Verrines (minimum 15 pièces par produit)	
Crème de petit-pois , chips de lard fermier, huile verveine	1,50 €
Poulet fermier à la citronnelle, sauce cacahuète et salade croquante à la menthe	1,90 €
Encas (minimum 10 pièces par produit)	
Bagels à la truite fumée (minimum 10 pièces)	4,50 €
Kougelhops	
Kougelhopf sucré	15,20 €
Kougelhopf salé (lard, oignons, herbes et noix)	17,60 €

*Pour vos cocktails, nous avons désormais la possibilité de vous proposer des prestations complètes incluant les boissons, la verrerie, le service, etc...
N'hésitez pas à nous faire part de vos projets.*



Carte Traiteur

Tarif de 10 à 45 pers, hors frais de livraison.

Les Entrées

	TTC/pers
Œuf poché , velouté glacé de petits-pois, crème au lard paysan et petits croûtons	9,00 €
Foie gras de canard, chutney à la quetsche d'Alsace et briochette	12,00 €
Fines tranches de poulet fermier à la citronnelle, sauce cacahuète et salade croquante à la menthe.	10,00 €
Saumon mi-cuit en croûte de sésame, guacamole et sauce ponzu	11,00 €

Les Plats

Tous nos plats peuvent être préparés chauds « prêt à déguster », ou froids « prêt à réchauffer » en terrines traditionnelles alsaciennes.
Ils sont *accompagnés de salade et de pain.*

Cuisine traditionnelle Alsacienne

	TTC/pers
Baekeoffe aux trois viandes, pied de cochon	19,00 €
Filet mignon de porc rôti , sauce brune, légumes de saison glacés et polenta grillée	20,00 €
Filet de truite saumonée , sauce au riesling et tagliatelles alsaciennes	24,00 €
Ballotine de poulet d'Alsace farcie aux champignons, sauce pleurotes et spaetzle grillés.	25,00 €

Cuisine « retour de voyage »

Gambas rôties , sauce au curry rouge, et nouilles chinoises sautées	19,00 €
Tajine de poulet à l'orientale , légumes d'été confits et couscous aux amandes grillées	21,00 €
Émincé de bœuf à la citronnelle , riz et pakchoï rôti	23,00 €

Fromages

Plateau de fromages affinés	6,00 €
------------------------------------	--------





Anne-Sophie ROUX et Bénédicte BUFFLER
4, Chemin des Jardins
68150 AUBURE
Tel: 06 62 93 09 33
Mail: contact@saveurs-aubure.fr

Carte des Desserts :

Cheesecake aux Agrumes : 4,50€/pers (minimum 8 pers)

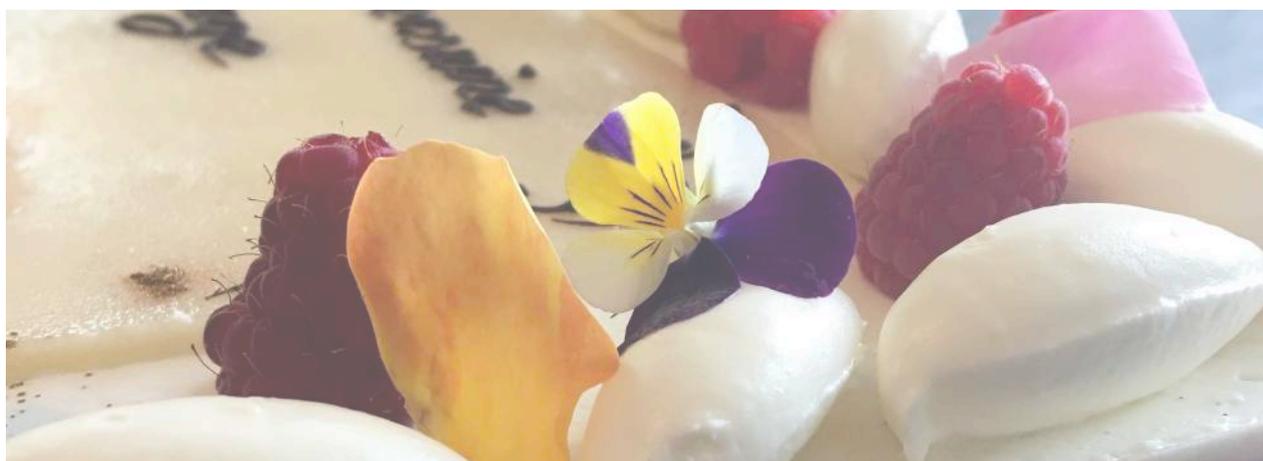
- Croustillant sarrasin
- Mousse cheesecake
- Gel d'agrumes
- Segment d'agrumes

Entremet Chocolat- noisette : 5,50€/pers (minimum 8 pers)

- Dacquoise à la noisette
- Croustillant au pralin
- Mousse légère chocolat au lait
- Crémeux chocolat/noisette

Framboisier : 5,50€/pers (minimum 8 pers)

- Biscuit joconde
- Crème diplomate à la vanille
- Gel framboise et framboise fraîches



Paris-Brest : 5,00€/pers (minimum 8 pers)

- Pâte à choux
- Croustillant pralin
- Crème mousseline praliné
-

Tarte aux fruits de saison : 4,00 €/pers (minimum 6 pers)

- Pâte sucrée
- Crème d'amande
- Fruits de saison
- Crème vanille

Tarte à la myrtille (Fin Juillet-Août) : 4,50 €/pers (minimum 6 pers)

- Pâte sucrée
- Crème d'amande
- Compotée de myrtille et myrtilles fraîches
- Ganache montée à la vanille

Desserts glacés

Vacherin glacé 5,00 €/pers (minimum 8 pers)

Vanille-Mangue

ou

Vanille-Fruits-rouges

