

Carte Apéritifs

	PV TTC/ pièce
Bouchées Apéritives (minimum 30 pièces par produit)	
Sablé au parmesan , crème cheesecake aux herbes	1,20 €
Toasts de foie gras , chutney à la quetsche d'Alsace	1,90 €
Chou garni à la truite fumée , pomme verte et crème raifort	1,90 €
Samoussa de légumes à l'indienne, sauce yaourt à la menthe	1,60 €
Verrines (minimum 15 pièces par produit)	
Panna cotta aux champignons des bois , coulis d'herbes fraîches et crumble à la noisette grillée.	2,00 €
Crevettes marinées , tartare de légumes acidulés et crème d'avocat	2,00 €
Encas	
Bagels truite fumée ou jambon de la vallée (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

- à partir de 10 personnes -

Tarif TTC/pers, hors frais de livraison.

TTC/pers

Les Entrées

Œuf poché , poireau vinaigrette, crème au fromage blanc et pesto d'herbes	9,00 €
Foie gras de canard, chutney à la quetsche d'Alsace et briochette	12,00 €
Ceviche de daurade , crème d'avocat, sauce mangue-passion et citron vert	11,00 €

Les Plats

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

Cuisine traditionnelle Alsacienne

TTC/pers

Baekeoffe aux trois viandes, pied de cochon	19,00 €
Poitrine de cochon confite , sauce brune et lentilles d'Illhaeusern	19,00 €
Filet de truite saumonée , sauce au riesling et tagliatelles alsaciennes	24,00 €
Ballotine de poulet d'Alsace farcie aux champignons, sauce aux champignons d'automne et spaetzle grillés.	25,00 €

Cuisine « retour de voyage »

Curry de crevettes , gambas rôties, nouilles chinoises sautées	19,00 €
Filet de daurade à la marocaine, légumes d'automne confits et semoule	24,00 €
Brochettes de poulet sauce yakitori, riz parfumé	21,00 €

Fromages

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





**SAVEURS
D'AUBURE**

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

Carte des Desserts :

Le Châtaignier : 5,00€/pers (minimum 6 pers)

- Biscuit moelleux à la châtaigne
- Croustillant amande
- Gel cassis
- Mousse légère à la châtaigne et marron confit
- Glaçage croquant chocolat noir

Entremet Quetsche-vanille : 4,50€/pers (minimum 6 pers)

- Biscuit pain de Gênes, croustillant sarrasin
- Crémeux à la quetsche
- Gel quetsche/citron et quetsche poêlée
- Ganache à la vanille de Madagascar

Entremet Chocolat- noisette : 5,50€/pers (minimum 6 pers)

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



Mille-Feuille Vanille-Pécan : 5,50€/pers (minimum 6 pers)

- Feuilleté maison caramélisé
- Crème diplomate à la vanille
- Namelaka caramel
- Caramel onctueux à la noix de pécan

Tarte aux fruits de saison : 4,20 €/pers (minimum 6 pers)

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

Tarte Poire chocolat : 4,50 €/pers (minimum 6 pers)

- Pâte sucrée
- Crème d'amande au chocolat
- Poire pochée
- Ganache montée au chocolat

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

Vanille-Mangue

ou

Pistache-Fruits rouges

