

Carte Apéritifs

	PV TTC/ pièce
Bouchées Apéritives (minimum 30 pièces par produit)	
Sablé au parmesan , crème au chèvre frais, oignons confits et miel	1,50 €
Toasts de foie gras , chutney aux agrumes	1,90 €
Blinis à la truite fumée , pomme verte et crème wasabi	1,90 €
Nems croustillant (VG ou porc), sauce aigre-douce	1,60 €
Verrines (minimum 20 pièces par produit)	
Velouté glacé d'asperge , granola aux épices et huile d'herbes	1,70 €
Ceviche de daurade royale crème de maïs doux au citron vert	2,00 €
Encas (minimum 10 pièces par produits)	
Bagels truite fumée crème aux herbes fraîches crudités et pickles	4,50 €
Focaccia à la tomate confite et à l'olive , jambon fumé de nos montagnes et pesto maison.	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, asperges blanches d'Alsace , crème au fromage blanc, pesto d'herbes fraîches et petits croûtons.	11,00 €
Foie gras de canard, chutney à la quetsche d'Alsace et briochette	13,00 €
Ceviche de daurade , crème de maïs doux au citron vert, pétales de légumes croquants	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	20,00 €
Choucroute de poisson (selon arrivage) , pommes vapeur et sauce crémeuse au riesling	24,00 €
Ballotine de poulet d'Alsace farcie, sauce aux champignon et spaetzle grillés.	25,00 €
Cuisse de canard confite au pinot noir, légumes de printemps et tagliatelles alsaciennes	22,00 €

Cuisine « retour de voyage »

Butter chicken , pains naans au fromage et riz parfumé à l'ail et au gingembre	24,00 €
Curry de crevettes , gambas rôties, nouilles chinoises sautées et choux pak choï	19,00 €
Emincé de boeuf à la citronnelle , croustillants de riz et wok de légumes au sésame grillé	22,00 €

Fromages

Plateau de fromages affinés

6,00 €





**SAVEURS
D'AUBURE**

Anne-Sophie ROUX et Bénédict BUFFLER
4, Chemin des Jardins
68150 AUBURE
Tel: 06 59 31 74 85
Mail: contact@saveurs-aubure.fr

Carte des Pâtisseries

Commande 72h à l'avance sous réserve de nos disponibilités

Fraisier

Biscuit moelleux / Crème diplomate à la vanille de Madagascar / Gel fraise / Fraises Fraîches

6,00€/pers (minimum 8 pers)



Entremet Chocolat-Noisette

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

5,50€/pers (minimum 8 pers)



Entremet Fraise-Rhubarbe

Biscuit croustillant / Mousse cheesecake au citron/ Gel de fraise / Rhubarbe pochée

5,00€/pers (minimum 8 pers)



Mille-Feuille Vanille-Caramel :

Feuilleté maison caramélisé / Crème diplomate à la vanille / Namelaka caramel / Caramel onctueux

5,50€/pers (minimum 8 pers)

— — —

Paris-Brest

Pâte à choux / Croustillant pralin / Crème mousseline praliné

5,50€/pers (minimum 8 pers)

— — —

Tarte aux fruits de saison

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

4,50 €/pers (minimum 6 pers)

Tarte à la Rhubarbe Meringuée

Pâte sucrée / Rhubarbe d'Alsace / Flan / Meringue italienne

4,50 €/pers (minimum 6 pers)

— — —

Vacherin glacé

Vanille-Mangue ou **Vanille-Fruits rouges**

5,00€/pers (minimum 8 pers)

