



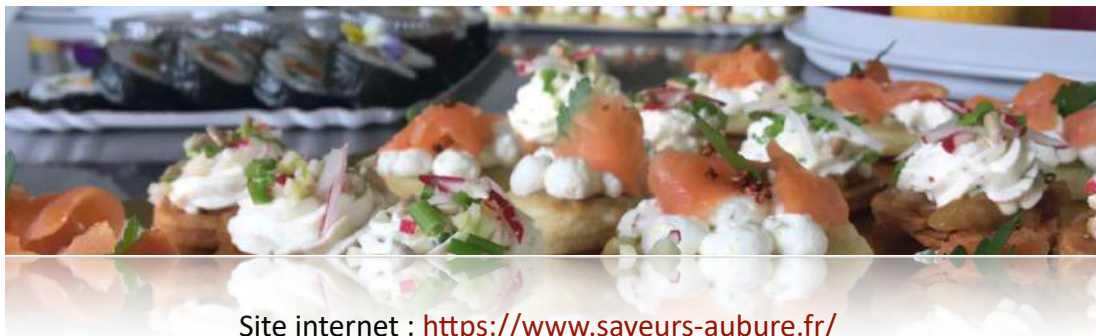
Anne-Sophie ROUX et Bénédict BUFFLER

4 Chemin des Jardins 68150 AUBURE  
Tel : 06.59.31.74.85 - mail : contact@saveurs-aubure.fr

## Carte Apéritifs

|                                                                                                            | PV TTC/<br>pièce |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Bouchées Apéritives</b> (minimum 30 pièces par produit)                                                 |                  |
| <b>Sablé au parmesan et aux noix</b> , crème de roquefort et poire pochée                                  | 1,60 €           |
| <b>Toasts au foie gras de canard</b> et chutney aux quetsches d'Alsace                                     | 1,90 €           |
| <b>Brique au potimarron</b> , chèvre et miel d'Aubure                                                      | 1,70 €           |
| <b>Toasts de truite saumonée</b> d'Orbey en gravlax et beurre aux agrumes                                  | 1,90 €           |
| <b>Verrines</b> (minimum 20 pièces par produit)                                                            |                  |
| <b>Crème de betterave</b> au sésame grillé                                                                 | 1,70 €           |
| <b>Tartare de truite</b> , crème d'avocat, brunoise de pomme et céleri branche                             | 2,20 €           |
| <b>Encas</b> (minimum 10 pièces par produits)                                                              |                  |
| <b>Croque aux champignons</b> , pain de mie toasté, bargkass, poêlée de champignons des bois et persillade | 4,50 €           |
| <b>Focaccia à la tomate confite et à l'olive</b> , jambon fumé de nos montagnes et pesto maison.           | 4,50 €           |
| <b>Kougelhops</b>                                                                                          |                  |
| <b>Kougelhopf sucré</b>                                                                                    | 15,20 €          |
| <b>Kougelhopf salé</b> (lard, oignons, herbes et noix) *version VG : fromage fumé                          | 17,60 €          |

*Pour vos cocktails, nous avons 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.*



Site internet : <https://www.saveurs-aubure.fr/>

## Carte Traiteur

*Le choix d'un menu se fait à partir de 10 personnes et pour l'ensemble des convives*

### Les Entrées

|                                                                                                                                   | TTC/pers |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Œuf poché, crème de courge rôtie, croûtons à l'ail et pickles de champignons                                                      | 10,00 €  |
| Foie gras de canard, briochette et chutney aux quetsches d'Alsace                                                                 | 14,00 €  |
| Gravlax de truite d'Orbey, salade de fenouils à l'orange et crème citronnée                                                       | 12,00 €  |
| Fines tranches de poulet fermier à la citronnelle, sauce satay aux cacahuètes grillées et salade croquante à la coriandre fraîche | 11,00 €  |

### Les Plats

*Tous nos plats peuvent être préparés chauds « prêt à déguster », ou froids « prêt à réchauffer ». Ils sont présentés en terrines traditionnelles alsaciennes. Ils peuvent être accompagnés de salade et de pain (supplément 2€)*

#### Cuisine traditionnelle Alsacienne

|                                                                                      | TTC/pers |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Filet mignon de porc</b> rôti, sauce brune, légumes glacés et polenta grillée     | 20,00 €  |
| <b>Baekeoffe</b> aux trois viandes, pied de cochon                                   | 19,00 €  |
| <b>Cuisse de poulet d'Alsace</b> , sauce poulette et spätzles grillés                | 22,00 €  |
| <b>Choucroute de poissons</b> , sauce au riesling.                                   | 24,00 €  |
| <b>Feuille-à-feuille de céleri-rave</b> aux trompettes, jus végétal parfumé au thym. | 19,00 €  |

#### Cuisine « retour de voyage »

|                                                                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Poitrine de cochon confite</b> , sauce coréenne, salade de légumes croquants et nems de riz croustillant.                 | 20,00 € |
| <b>Curry Mee (Malaisie)</b> , crevettes et poulet fermier parfumé au basilic thaï, sauce au lait de coco et nouilles de riz. | 23,00 € |
| <b>Poulet Korma (Inde)</b> , naans au beurre d'épices, riz parfumé à l'ail et légumes rôtis                                  | 23,00 € |

### Fromages

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| <b>Plateau de fromages affinés</b> | 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](mailto:contact@saveurs-aubure.fr)

## **Carte des Pâtisseries**

*Commandes 72h à l'avance sous réserve de nos disponibilités*

### **Entremets Quetsche**

Biscuit moelleux au citron / croustillant spéculoos / gel de quetsches/ quetsches pochées  
aux épices douces/ mousse légère au yaourt

**5,00€/pers** (minimum 8 pers)

— — —

### **Entremets Poire-Chocolat-Café**

Biscuit moelleux aux noix de pécan / croustillant praliné-café / gel de poire à la vanille / poire pochée /  
crèmeux café / mousse légère au chocolat

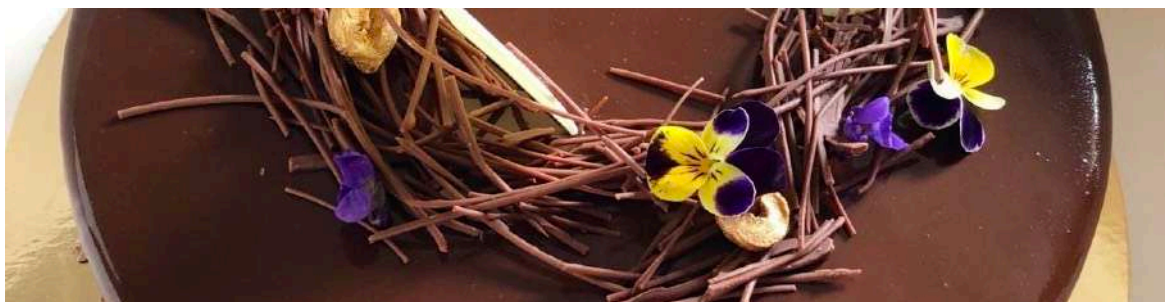
**5,50€/pers** (minimum 8 pers)

— — —

### **Le Marronnier**

Biscuit cacao / croustillant chocolat noir / crème de châtaigne /  
mousse légère au marron / marron confit

**5,50€/pers** (minimum 8 pers)



### **Entremet Royal Chocolat-thé**

Dacquoise à la noisette / Croustillant au pralin / Mousse légère chocolat intense / Ganache montée parfumée au thé bergamote

**5,50€/pers** (minimum 8 pers)

— — —

### **La Tarte Poire-Chocolat-Amande**

*Pâte sucrée chocolatée / crème d'amande au chocolat / poires pochées / ganache chocolat au lait*

**4,50€/pers** (minimum 8 pers)

— — —

### **La Tarte Quetsche-Crumble**

*Pâte sucrée / Crème d'amande / Quetsche d'Alsace / Crumble*

**4,20 €/pers** (minimum 6 pers)

— — —

### **Tarte à la myrtille (Septembre à mi-octobre)**

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

**4,70 €/pers** (minimum 6 pers)

— — —

### **Vacherin glacé**

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

**5,00€/pers** (minimum 8 pers)

