



Fêtes de fin d'Année

Service traiteur

avec **L'Auberge de la Frohmuhl**

Remise de 5% pour toute commande d'un minimum de 5 personnes avant le 20/12/13 accompagnée du règlement

- Pain surprise long 10/12 personnes **25€00**
- Malicettes garnies, la pièce **0€50**
- Malicette non garnie, la pièce **0€25**

Nos entrées chaudes

prix/personne

- Double filet de plie mousses crevettes **9€00**
- Cassolette d'écrevisses **6€00**
- Crabe farci en carapace **4€50**
- Cassolette d'escargots et poêlée aux champignons **7€00**
- Pavé de saumon au basilic **9€00**

Accompagnement riz ou spätzle maison

Nos entrées froides

- Terrine de pigeonneau, trompettes et cepes/crudités **7€00**
- Pâté en croute de cerf aux pommes - crudités **6€50**
- Pâté en croute richelieu/crudités **6€50**
- Foie gras de canard et sa gelée au muscat **7€50**
- Millefeuille de saumon fumé légumes/artichauts **6€00**
- Terrine de faisan aux cepes et bolets/crudités **6€50**

Nos feuilletés en croute

- Feuilleté de grenouilles à la crème petit riz camarguais **7€50**
- Bouchée à la reine petit riz camarguais **6€50**
- Bouchée aux fruits de mer petit riz camarguais **7€00**
- Tourte de Noël à la volaille, marrons confits, senteur de Noël **5€00**

Nos viandes

prix/personne

- Emincé de veau aux giroles **13€00**
- Saute de bison aux cepes **15€00**
- Civet de sanglier au poivre vert **12€00**
- Médaille de filet mignon de porc forestier **12€50**
- Coq au vin **9€50**
- Pavé de cerf au pinot noir et sa poêlée de pleurotes **15€00**
- Dodine de pintade aux cepes **11€50**
- Cuisse de canard farcie aux cepes **13€50**

Nos viandes sont accompagnées de gratin dauphinois ou de spätzle maison et de légumes



Nos buffets froids

prix/personne

- **Buffet du terroir** **12€50**
Jambon fumé, jambon cuit, charcuteries diverses, rosette, pâté en croute, viandes froides, crudités variées et sauces.
- **Buffet du chef** **16€00**
Saumon fumé, crevettes, terrine de poisson, mini rollmops aux amandes, jambon cru fumé, jambon cuit, rosette, pâté en croute, terrine de canard au poivre vert, viandes froides, pilons et wings de poulet crudités variées et sauces.



Pour vos Fêtes de fin d'année nous vous proposons aussi :

Huitres du Bassin de Thau en direct du producteur

- **Grosses** : en bourriche min. 24 pièces la douzaine **8€00**
- **Moyennes** : en bourriche min. 24 pièces la douzaine **9€00**
- Moules de Méditerranée : le kg **4€50**

Sur précommande au plus tard le 18.12 pour disponibilité le 23.12 à partir de 8 heures. Au plus tard le 26.12 pour disponibilité le 30/12 à partir de 8 heures

Nous sommes à votre disposition toute l'année pour toutes vos fêtes :

Menus traiteur livraison à domicile fabrication artisanale /vente de fonds de pizzas toutes quantités sur précommande (tarif nous consulter)

Les plats sont à retirer au restaurant avant 17h les 24 et 31/12 et de 11h30 à 13h les 25 et 26/12

Toute l'année : Plats et menus du jour à emporter ou à livrer 7/7

Pour vos fêtes de famille pensez au service traiteur

Auberge de la Frohmuhl

33, rue de Strasbourg • 57410 PETIT-REDERCHING

Tél. : 03 87 96 43 52

Pensez à réserver

Livraison GRATUITE
dans un rayon de 10 km
à partir de 5 personnes
Les 24 et 31/12
jusqu'à 19 heures