

Pensez à passer vos commandes
de plats en traiteur

Pour les fêtes de Noël
Avant le 18 décembre 2023
18h00 au plus tard

Pour le réveillon de
la St Sylvestre
Avant le 26 décembre 2023
12h00 au plus tard

Aucune commande ne sera prise après ces dates



03.89.71.05.69



contact@raisindor.fr

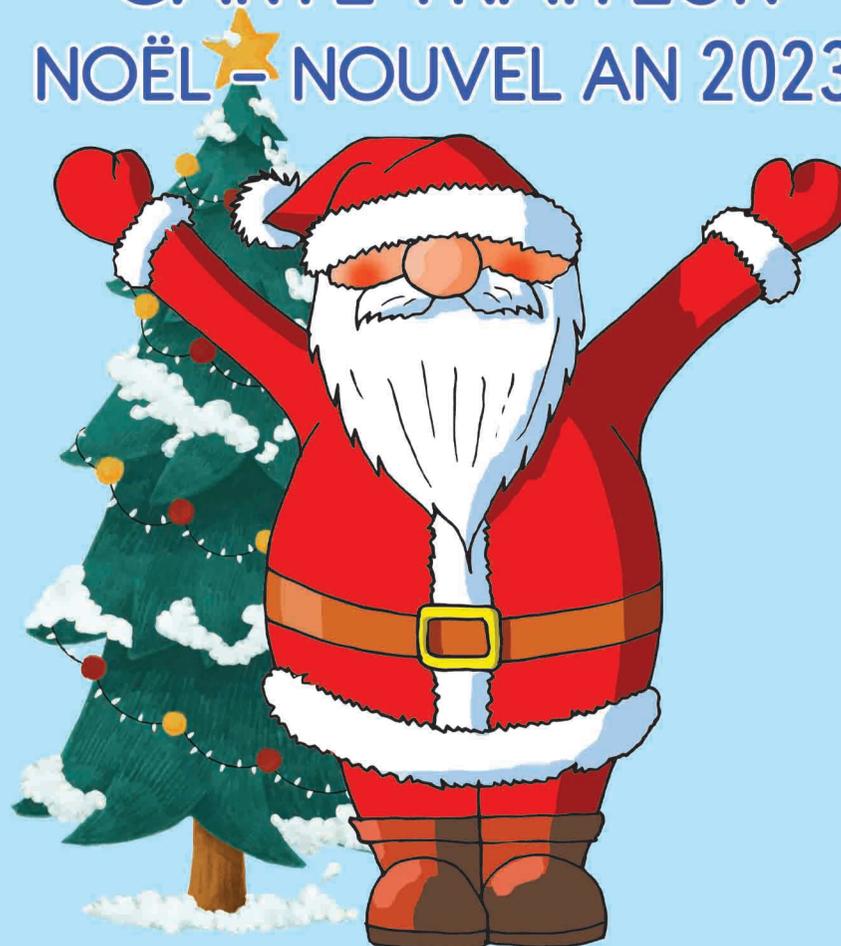
Caveau Restaurant
au Raisin d'Or



Caveau Restaurant *au Raisin d'Or*

Caveau Restaurant Au Raisin d'Or 1, rue de l'Eglise 68230 ZIMMERBACH
Restaurant fermé le mardi et mercredi

CARTE TRAITEUR NOËL = NOUVEL AN 2023



Les Entrées

Les entrées froides

Foie gras de canard parfumé au gewurztraminer	16€ les 100gr
Saumon fumé de notre fumoir	7€ les 100gr
Ceviche d'Espadon aux fruits de la passion et leche de Tigre	13€/pers.
Assiette du Marayeur (3 huîtres, 3 crevettes bouquet, 2 langoustines, crevettes grises, bulots et bigorneaux beurre salé et mayonnaise)	18€/pers.

Les entrées chaudes

Coquille de noix de St.Jacques, crevettes roses et champignons au four	15€/pers.
Cassolette de queues de gambas au lait de coco, nouilles de riz et petits légumes	15€/pers.
Soupe de châtaignes et grosse raviole de foie de canard pôelé aux truffes	16€/pers.
Feuilleté de cuisses de grenouilles au Riesling	14€/pers.



Les plats

En pâte et feuilleté... (4, 6 ou 8 personnes)

Pâté chaud vigneron	23€ le Kg
Jambon braisé (tranché) en croute de pain	23€ le Kg
Saumon et mousse de sandre aux épinards frais en croute feuilletée	32€ le Kg

Les plats de poisson

Filet de Lote à l'Armoricaine, riz pilaf et petits légumes	19€/pers.
Escalope de Saumon Bömlo soufflée, sauce écrevisse, julienne de légumes et riz sauvage	19€/pers.
Panaché de trois poissons, St Jacques et queue de Gambas, sauce beurre blanc citronné, nouilles fines Grand-Mère et petits légumes	21€/pers.

Les plats de viande

Civet de biche, spaëtzlé, choux rouge, surriruewa	19€/pers.
Tournedos de filet mignon de veau en croute façon Wellington, gratin dauphinois et tartelette de légumes et fruits d'hiver	21€/pers.
Suprême de chapon farci aux marrons, jus corsé aux trompettes de la mort, spaëtzlé et Strudel de choux rouge	20€/pers.
Magret de foie de canard poêlé aux figues, gratin dauphinois, tartelette de légumes et fruits d'hiver	20€/pers.

MENU DE NOËL À 39 €

(24 et 25 décembre)

Foie gras de canard parfumé
au gewurztraminer
ou

Escalope de saumon Bömlo soufflée, sauce
écrevisse, julienne de légumes et nouilles fines



Tournedos de Chapon farci aux marrons, sauce
aux champignons des bois spaëtzlé et Strudel de
choux rouge



Cheesecake aux parfums de pain d'épices et fruits
de Baerawecka, coulis d'abricots

MENU DE LA ST SYLVESTRE À 41€

(31 décembre)

Foie gras de canard parfumé au gewurztraminer
ou
Assiette du Marayeur

(3 huîtres, 3 crevettes bouquet, 2 langoustines),
crevettes grises, bulots et bigorneaux, beurre salé,
mayonnaise



Ballotine de pintadeau aux noisettes et trompettes
de la mort, spaëtzlé et tartelette de légumes et
fruits d'hiver



Entremet Mont Blanc, chocolat blond et caramel
crèmeux, coulis d'orange

Nous vous proposons également

Des verrines de foie gras à offrir

Des bons cadeaux à validité illimitée

