

LA COURONNE TAGSDORF - WITTERSDORF



**LIVRAISON à Domicile, au Bureau !
Ou à chercher à notre épicerie à
Wittersdorf !!**

AVIS aux Gourmands ! Semaine 48

Épicerie Fine de la Couronne Wittersdorf 03 89 88 00 59

OUVERT du lundi au Samedi de 9h30 à 18h30 (non-stop)

Plats Traiteur à choisir sur place et de nombreux produits alimentaires.

Fromages, Charcuterie, Yaourts, Foie gras, Saumon fumé, Pasta, Glaces artisanale, Vacherin glacé, fruits, légumes etc ...

Épicerie « Allo Tiffany » WITTERSDORF 03 89 88 00 59

Restaurant La Couronne TAGSDORF 07 88 63 48 47

Vous livre vos plats, et menus traiteur A DOMICILE !! Livraison Gratuite !!!

A Domicile « Allo La Couronne ! » 07 88 63 48 47

Livraison chez vous, en camionnette frigorifique !

Livraison matin (passage entre 9h00 et 12h30)

Livraison soir (passage entre 17h00 et 20h00)

Pour le matin, commandez la veille avant 19h

Pour le soir, commandez le jour même jusqu'à 17h

Pour les livraisons à domicile numéro unique, 07 88 63 48 47

Livraison à domicile : du lundi au dimanche (matin et soir) SAUF dimanche soir !

Livraison à domicile

Minimum de commande 30€ et livraison gratuite ! (Paiement à la livraison, espèces et CB uniquement)

Zone de livraison :

Tagsdorf – Wittersdorf – Emlingen – Obermorschwiller – Heiwiller – Wahlbach

Schwoben – Hausgauen – Hundsbach – Franken – Jettingen

Altkirch - Aspach - Carspach – Hirzbach - Hirsingue

Walheim – Tagolsheim - Illfurth *Autres villes, nous consulter*

Notre site web www.lacouronne-tagsdorf.fr

LES PLATS sont servis cuisinés, froids, en barquettes, et donc à réchauffer

Pensez à nous suivre sur **Facebook et sur Instagram**

Cette carte vous sera également transmise à chaque livraison et disponible à l'épicerie !

Les menus du Jour à 15€ sont livrés uniquement le matin - Commandez la veille avant 19h : 07 88 63 48 47

SUGGESTION MERCREDI 2 décembre!

CUISSES de GRENOUILLES à la façon du chef, Riz aux petits légumes 19€/portion

A COMMANDER au plus tard mardi 2/12 AVANT 16h (livré ou à chercher à l'épicerie)

LUNDI 23/11 15€ Velouté de potiron Kassler, choucroute, rattes Panacotta, coulis passion	MARDI 24/11 15€ Cocktail de crevettes Pasta sauce foie gras Trilogie gourmande	MERCREDI 25/11 15€ Terrine de Gibier Mousseline de Saumon Sauce citron - couscous Salade de fruits
JEUDI 26/11 15€ Crème de chou fleurs Carré de Porc moutarde lentilles, carottes Pomme au four « miel, spéculos »	VENREDI 27/11 15€ Crudités Fricassé de crevettes, ananas, Sauce curry et riz Fromages	Menu Weekend à 45€ Samedi 28/11 et Dimanche 29/11 Tartare de saumon fumé crèmeux de chou fleurs, quelques œufs de Caviar Sturia & & & Blanc de Volaille d'Alsace sauce Truffe Pommes duchesse Chou rouge aux marrons & & & Assortiment de fromages & & & Déclinaison gourmande
Tous les samedis et dimanches Tête de Veau, sauce gribiche, pomme de terre, crudités 17€		
Tous les Jours ! Menu duo « à partager » 49€ pour 2 pers Sur un plateau... prêt à déguster ! <i>Petite boîte de caviar Vintage Sturia 15gr</i> <i>Foie gras de canard du chef, saumon fumé maison, terrine maison,</i> <i>cocktail de crevettes, assortiment de fromages et blinis</i>		

LES MENUS Livraison à domicile et à emporter à l'épicerie

Menu Plaisir 26€/pers Cocktail de crevettes OU Terrine maison, crudités & & & Rognons de veau flambé au Cognac OU Emincé de veau et champignons à la crème & & & Fromages ou Dessert de votre choix	Menu Gourmand 38€/pers Foie gras de canard maison, chutney et brioche OU Saumon fumé maison, crème brocoli & & & Médailles de Lotte, sauce vanille de Tahiti OU Filet mignon de veau aux Morilles & & & Fromages ou Dessert de votre choix
---	--

A la carte Livraison à domicile et à emporter à l'épicerie

Entrées Velouté du moment 5€ Foie gras de canard maison, chutney et brioche 12€ Coquille St Jacques Gratinée 12€ Cœur de Saumon fumé maison, crème de brocoli 10€ Terrine du chef, crudités 7€ Cocktail de crevettes 8€	Desserts Assortiment de fromage 6€ « sélection de notre épicerie » Torche aux marrons 6€ Mille-Feuille crèmeux Praliné 6€ Salade de fruits exotiques infusés au thé ananas 5€ Panacotta vanille, coulis et crumble 5€ Crème brûlée 5€
Plats Pasta forestière, sauce Truffonade 13€ Fricassé de Crevettes au curry 15€ Médailles de lotte à la vanille de Tahiti 19€ nouveau Duo St Jacques et crevettes, sauce crustacés 19€ Homard Bleu au beurre de curry rouge (décortiqué) Portion entière ! (1pers en plat, 2 pers en entrée 39€ Les poissons sont accompagnés d'un risotto « potiron, noisette, mascarpone » *** Rognons de veau flambés au cognac 14€ Emincé de noix de veau aux champignons 14€ Filet de canette, sauce miel et épices 16€ Filet mignon de veau aux morilles 24€ Filet de Bœuf Charolais aux morilles 26€ nouveau Souris d'agneau jus à l'ail et aux herbes 17€ Les viandes sont accompagnées de spätzlés maison, et de légumes frais	Sélection du Sommelier *16€/bouteille de 75cl Blanc : Pinot Gris Clément Leiber Alsace La Goutte du Seigneur Vallée du Rhône Uby moelleux Vin des côtes de Gascogne Rouge : Agneau Mouton Rothschild Bordeaux La Syrah Jean-Michel Gerin Vallée du Rhône Morgon Château de Pizay Beaujolais Bulles : Crémant D'alsace brut et rosé Clément Leiber *Les Prestiges : Champagne blanc de Blanc Haton 35€ Bourgogne Blanc Domaine Pierre Boisson 35€ Châteauneuf du Pape Rouge Télégramme Brunier 35€

