

La Couronne « Wittersdorf-Tagsdorf »

***ÉPICERIE Fine Wittersdorf** *Ouvert du Lundi au Samedi de 9h30 à 18h00 (non-stop)*

Plats traiteur à choisir directement sur place (selon le moment et le marché) **03 89 88 00 59**

Et comme toujours, notre foie gras de canard maison, saumon fumé maison, vacherin glacé ...
Fromages, yaourts, beurre de la maison Bordier Charcuterie Ibérique et bien d'autres !!

***Service « Traiteur à la carte »** *En livraison OU à récupérer à l'Épicerie*

Livraison du Mercredi au Dimanche (le matin de 9h30 à 12h30 – le soir de 17h30 à 19h30)

*Sauf le dimanche soir (pas de livraison, si vous souhaitez une commande pour le dimanche soir, nous vous la livrons le dimanche matin) **07 88 63 48 47***

Commandez avant 15h pour le soir même

Commandez la veille avant 18h pour le lendemain matin

Livraison à domicile (uniquement à partir de 40€, dans la zone de livraison)

Les plats sont servis en barquette, à réchauffer chez vous.

« MARS »

« Carte Traiteur » du Mercredi au Dimanche

Entrées

Foie gras de canard maison, chutney et brioche	12.00
Croque-Monsieur « Truffe Mélanosporum » Jeunes pousses d'épinard	16.00
Tartare de Saumon fumé maison, perles de céréales	10.00
Grosses crevettes marinées au curry rouge, taboulé orientale	12.00

Plats

Fricassé de Homard bleu et St Jacques aux premières Asperges, safran d'Alsace	36.00
Bar Sauvage, julienne de légumes sauce citron-Yuzu	28.00
Rognons de veau à la graine de moutarde	15.00
Filet d'Agneau jus à l'ail et aux herbes	20.00
Filet de Bœuf « Français » sauce Morilles	28.00

Garniture au choix : Spätzlés maison/ Ecrasé de pomme de terre aux olives/Risotto au Parmigiano

Desserts

Mille-Feuille à la Vanille de Tahiti	7.00
Panacotta au chocolat Inaya	6.00
Minestrone de fruits infusés à la Verveine	6.00
Torche aux Marrons	6.00
Assortiment de Fromages « sélection de notre épicerie »	7.00

MENU DU CHEF à 39€

Foie Gras de canard ou Tartare de Saumon
Bar Sauvage ou Filet de Bœuf aux Morilles
Dessert de votre choix

Plateau Duo à Partager 2pers 65€

Foie gras de canard, Terrine, Crevettes,
Tartare de saumon fumé,
15gr de Caviar Sturia Vintage Aquitaine,
Croq' Truffe (à réchauffer 5 minutes au four)
blinis, brioche
Assortiment de fromages

Programme Mars

Samedi 6/03 : Tête de veau, sauce gribiche, crudités, pommes vapeur 18€

Weekend 6 +7/03 : Fêtes des Grands-Mères Menu à 52€

Epicerie Mise en bouche : Verrine de saumon fumé en tartare, guacamole d'avocat
Ouverte 7/03 Foie gras de Canard maison, chutney et brioche
9h à 12h Duo de St Jacques et Crevettes sauce Citron-Yuzu, premières Asperges
Pour chercher Filet Mignon de Veau aux Morilles, Gratin de pomme de terre et patate douce
Vos menus ! Panacotta à la gousse de vanille et fruits rouges + Mignardises

Samedi 13/03 : Tête de veau, sauce gribiche, crudités, pommes vapeur 18€

Weekend 13 + 14/03 : Paella du chef (Fruits de mer, crevettes, langoustines, chorizo, poulet) 28€

Samedi 20/03 : Tête de veau, sauce gribiche, crudités, pommes vapeur 18€

Weekend du 19 + 20 + 21/03 : (pendant 3 jours !)

Cuisses de Grenouilles à la façon du chef + riz aux petits légumes 20€

Samedi 27/03 : Tête de veau, sauce gribiche, crudités, pommes vapeur 18€

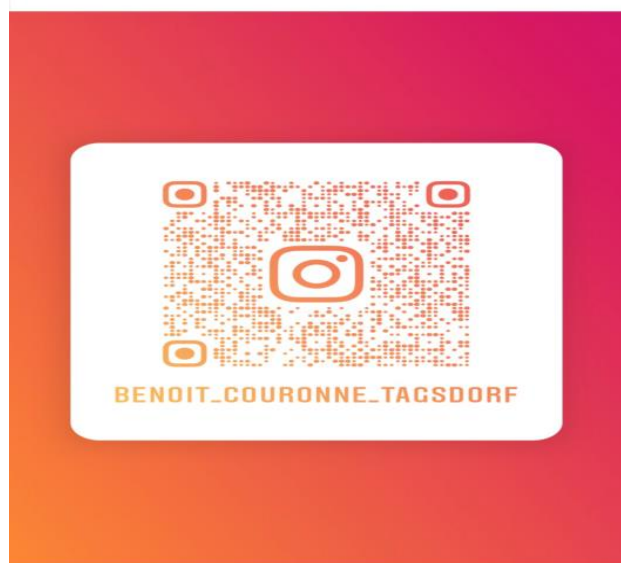
Weekend du 27 + 28/03 : Menu Pêcheur à 42€

Tartare de Noix de St Jacques et Saumon fumé, huile de homard
Crevettes au Curry rouge façon Thaï
Bar Sauvage sauce citron – Polenta Provençale
Ganache chocolat Inaya, pépites de Brownies, premières fraises

Du Vendredi 2 au lundi 5 avril : Weekend de Pâques ! Carte et Menu spécial (à venir)

Suivez nous sur Instagram et Facebook

Actualités & Menus & Traiteur



Téléchargez le QR Code du Chef !



LA COURONNE Wittersdorf - Tagsdorf

DIMANCHE 7 Mars

Fête des Grands – Mères



Menu à 52€

(Notice pour préparer et réchauffer incluse)

Mise en bouche : Verrine de saumon fumé en tartare, guacamole d'avocat

Entrée : Foie gras de Canard maison, chutney et brioche

Poisson : Duo de St Jacques et Crevettes sauce Citron-Yuzu, premières Asperges

Viande : Filet Mignon de Veau aux Morilles, Gratin de pomme de terre et patate douce

Dessert : Panacotta à la gousse de vanille et fruits rouges

Mignardises de notre épicerie fine

Commandez au 07 88 63 48 47

Notre épicerie fine sera ouverte dimanche 7 mars, de 9h à 12h pour récupérer vos Menus

***Nombreuses idées Cadeaux à découvrir dans notre
Épicerie Fine à Wittersdorf***

