

La Couronne « Wittersdorf-Tagsdorf »

***EPICERIE Fine Wittersdorf** *Ouvert du Lundi au Samedi de 9h30 à 18h30 (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.

« AVRIL »

« Carte Traiteur » du Mercredi au Dimanche

Entrées

Foie gras de canard maison, chutney et brioche	12.00
Tartare de Saumon fumé maison, perles de céréales aux asperges	12.00
Asperges aux 2 jambons et sauce gribiche	15.00
Cassolette de Homard Bleu, morilles et asperges	25.00

Plats

Duo de St Jacques et Grosses Crevettes, Légumes de saison, Safran d'Alsace et risotto aux asperges	28.00
Bar Sauvage, Légumes de saison, Safran d'Alsace et risotto aux asperges	28.00
Filet d'Agneau jus à l'ail et aux herbes, légumes de saison Ecrasé de pommes de terre Provençale	20.00
Filet de Bœuf « Français » sauce Morilles, légumes de saison, spätzlés	28.00
Filet Mignon de Veau « Français » sauce Morilles, légumes de saison, spätzlés	28.00

Desserts

Feuilleté aux fruits rouges, crème mascarpone, citron vert	7.00
Crème Brulée à la vanille de Tahiti et Rhum Diplomatico	7.00
Panacotta au Chocolat Inaya, et fruits rouges	7.00
Assortiment de Fromages « sélection de notre épicerie »	7.00

MENU DU CHEF à 39€

Foie Gras de canard ou Tartare de Saumon

Duo de St Jacques, Crevettes, risotto aux asperges OU Filet Mignon de veau aux morilles

Dessert de votre choix

Plateau Duo à Partager 2pers 65€

Foie gras de canard, Terrine, Crevettes, Tartare de saumon fumé,
Asperges, 15gr de Caviar Sturia Vintage Aquitaine,
Jambons, blinis, brioche, Assortiment de fromages

Programme AVRIL

Samedi 10/04 : Tête de veau, sauce gribiche, crudités, pommes vapeur 18€

Weekend 10 +11/04 : Menu Weekend « Homard Bleu » 55€

Lasagne de Homard et épinard

Queue de Homard rôtie au beurre de curry rouge, bisque crémé

Risotto aux petits légumes verts de saison, mascarpone et Parmigiano

Texture de chocolat

Samedi 17/04 : Tête de veau, sauce gribiche, crudités, pommes vapeur 18€

Weekend 17 + 18/04 : Menu Weekend « ASPERGES » 45€

Velouté d'Asperges

Cassiolette d'Asperges à la crème de Morilles

Veau Saltimbocca, jus tomaté, Asperges rôties au beurre d'Espelette et rattes aux olives

Fraises françaises infusées à la verveine, crème citron vert mascarpone, crumble

Samedi 24/04 : Tête de veau, sauce gribiche, crudités, pommes vapeur 18€

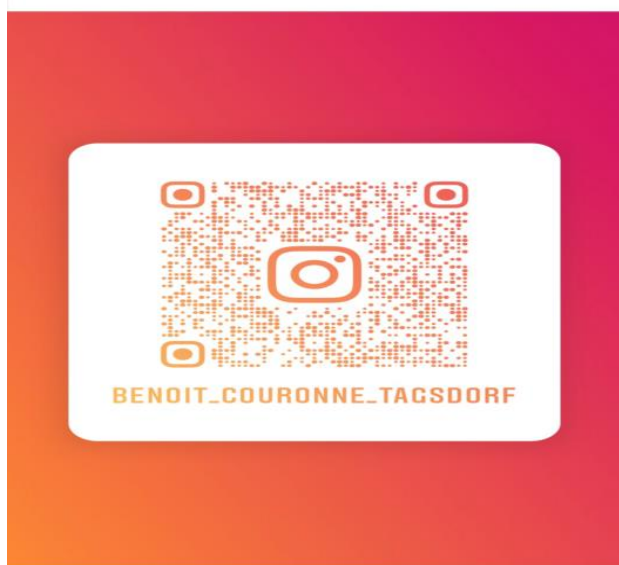
Weekend du 24 + 25/04 Menu Weekend : CUISSES DE GRENOUILLES

Cuisses de Grenouilles à la Provençale et Rattes grillés aux herbes 20€/portion

Weekend du samedi 1^{er} mai et dimanche 2 Mai : Suggestions à venir !

Suivez nous sur Instagram et Facebook

Actualités & Menus & Traiteur



Téléchargez le QR Code du Chef !

