

LA COURONNE TAGSDORF & WITTERSDORF


Programme des fêtes de fin d'année

Restaurant et Epicerie Fine (Traiteur)



Epicerie Fine à WITTERSDORF 03 89 88 00 59


Horaires d'ouvertures : Du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h00 à 19h00
Le samedi de 9h30 à 17h00 – Le dimanche de 10h00 à 12h30

 **Vendredi 24/12 et Vendredi 31/12 : de 8h00 à 17h00 (commandes traiteur des fêtes)**
L'épicerie sera fermée les 25 et 26/12 ET le 1^{er} et 2/01

POUR remercier, faire plaisir ou faire découvrir...

Pensez à nos coffrets cadeaux !

Grande sélection de produits d'ici et d'ailleurs qui raviront les plus gourmands

 **Coffrets Cadeaux « Entreprises, Collectivités et Mairies »**
Tous Budgets, nous consulter



Pour toutes commandes de coffrets cadeaux avant le **22 novembre** : REMISES %%%

Pour vos Fêtes... toujours disponible en boutique

Préparé par le Chef : Foie gras de canard, saumon fumé, magret de canard fumé, terrine

Maison Bordier : Beurre de Baratte, fromages, crèmerie

Maison Sturia : Sélection de notre CAVIAR Vintage « Aquitaine France »

Et bien d'autres ... Mariage Frères, Bellota-Bellota, Nemrod, Vins et Spiritueux, à découvrir en boutique !

LES COMMANDES de Fêtes (Noël et Nouvel An) sont à passer impérativement AVANT le 15 décembre !

Notice pour préparer et réchauffer votre menu incluse, pain non compris



Menu TRAITEUR « Fête de Noël » 55€/pers

Valable vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 décembre
Toutes les commandes sont à chercher à l'épicerie le vendredi 24 de 8h00 à 17h00

*Foie gras de canard, chutney de fruits sec, brioche
Coquille St Jacques gratinée, perles de céréales et poireaux
Blanc de Chapon, morilles à la crème, spätzlés au beurre et chou rouge aux marrons
Bûche « marrons - cassis » de notre Pâtissière*

& & &



Menu TRAITEUR « Réveillon St Sylvestre et jour de l'An » 70€/pers

Valable pour vendredi 31 et samedi 1^{er} janvier
Les commandes sont à chercher à l'épicerie le vendredi 31 décembre de 8h à 17h00

*Tartare de saumon fumé au Caviar d'Aquitaine
Gratin de Homard bleu, potimarron, noisettes, Parmigiano
Filet mignon de Veau sauce Truffe Mélanosporum, écrasé de pomme de terre truffé, Panais et Carottes
Bûche « coco – exotique » de notre Pâtissière*

**Composition Festive du Chef servie sur plateau (Valable à Noël et à Nouvel An)
95€ pour 2 pers (valable par multiple de 2pers.)**

Caviar d'Aquitaine 15gr « Sturia Vintage » Saumon fumé maison, Foie gras de canard maison,
Terrine de veau, Crevettes, Jambon Ibérique, Cocktail de Homard bleu
Assortiment de fromages, blinis, beurre Bordier demi- sel

Suggestions Traiteur à la carte (Valable à Noël et à Nouvel An)



Coquille Saint Jacques gratinée, perles de céréales et poireaux 14€
Tartare de saumon fumé au caviar Sturia Vintage 28€
Gratin de Homard Bleu, potimarron, noisettes et Parmigiano 30€
Bourriche de 24 huîtres creuses de Bretagne n°2 (non ouvertes) 36€

Également en boutique, notre foie gras de canard, saumon fumé, magret fumé, terrine ...

Poularde aux Morilles, à cuire ! (Uniquement à Noël)

Poularde désossée farce aux morilles + sauce aux morilles, spätzlés et chou rouge (environ 6 pers.) 148€

Plateau de Fromages Maison Bordier, mais pas que .. à choisir en boutique
Bûche Maison de notre Pâtissière 6pers. 33€
Noël : marrons cassis
Nouvel an : coco exotique
Vacherin glacé (vanille, framboise) 6pers. 28€

Restaurant à TAGSDORF 03 89 08 80 66

*Notre Restaurant est ouvert aux horaires habituels pendant les fêtes de fin d'année
(Fermé dimanche soir, lundi et mardi)*

SAUF pour les dates ci-dessous

Vendredi 24/12 : Ouvert à midi (à la carte uniquement) Fermé le Soir

Samedi 25/12 : Ouvert à midi* – Fermé le soir

Dimanche 26/12 : Ouvert à midi* – Fermé le soir

Menu du déjeuner de Noël 25/12 et de la Saint Etienne 26/12 (*uniquement ce menu, ces 2 midis)



Menu Dégustation 95€/pers (hors boissons)

Les bouchées festives

Duo de foie gras de Canard poêlé et en terrine

Gratin de Homard bleu, potimarron, noisettes et Parmigiano

Médaille de Lotte, céleri et safran d'Alsace

Cappuccino de pomme de terre, Truffe mélanosporum et mascarpone

Blanc de Chapon d'Alsace, morilles, spätzlés au beurre et chou rouge aux marrons

Chariot des fromages « Bordier et d'Ailleurs »

Bûche de Noël de notre Pâtisserie

Chariot de mignardises

Vendredi 31/12 : fermé le service de midi (car préparation des festivités du soir) Ouvert le soir !



2 Formules et 2 Ambiances

***Formule (salle de banquet) 180€/pers Soirée « Disco des années 80 » animée par Christophe**

Enfants moins de 12 ans 35€ - Ado (même menu que les adultes, sans alcool) 115€

Pour tous les adultes (avec ou sans alcool, le tarif de la soirée est le même, 180€)

Ambiance assurée – Cotillons – Fêtes à gogo !

FORFAIT « all inclusive » Menu + animation + boissons à discrétion

Crémant Brut, 2 vins blanc, 1 vin rouge, eaux, soda, jus de fruits, boissons chaudes

Début du dîner 20h15 (arrivée impérative entre 19h et 20h)

MENU en 7 services

Les canapés festifs

Foie gras de canard, chutney et brioche

Gratin de Homard Bleu, potimarron, noisettes, Parmigiano

Pause Royale Citron et Champagne

Tronçon de Carré de Veau aux Morilles et ses fines garnitures

Brie de Maux « Bordier » Truffé par nos soins

Gourmandise du Réveillon et mignardises

*Formule (restaurant) 230€/pers **Soirée Gastronomique aux chandelles, ambiance raffinée (sans musique)**

Boissons comprises : Champagne et Grand Cru de notre Terroir Français, eaux, boissons chaudes



Début du dîner 19h45 (arrivée impérative entre 19h/19h30)

MENU ... la folie du chef...

Balade Gourmande autour des plus beaux produits « terre et mer » en 10 services

Caviar d'Aquitaine, Huitres de Bretagne, Saint Jacques Française, Homard Bleu, Langouste, Bar Sauvage,
Foie gras d'Oie, Chevreuil sauvage, Truffe Fraiche Mélanosporum
Plaisir sucré et gourmandises de notre Pâtissière

Samedi 1^{er} janvier : Ouvert à midi* – fermé le soir

Dimanche 2 janvier : Ouvert à midi* – fermé le soir

MENU du Jour de L'an et du Dimanche 2 Janvier (*uniquement ce menu, ces 2 midis)

En 6 services à choix, 80€/pers (hors boissons)

Les bouchées festives

& & &

Carpaccio de St Jacques Française au caviar d'Aquitaine OU Duo de foie gras de Canard terrine et poêlé

& & &

Gratin de Homard Bleu, potimarron, noisettes, Parmigiano OU Risotto « Truffe Mélanosporum »

& & &

Carré de Veau aux Morilles, garnitures fines OU Bar sauvage, céleri et safran d'Alsace

& & &

Chariot des fromages Bordier et d'ailleurs

& & &

Gourmandise de la nouvelle année et mignardises



Besoin de loger des amis, de la famille, pensez au Gite de la Couronne à Wittersdorf

Notre Site Internet : www.lacouronne-tagsdorf.fr

Mail : lacouronnerestaurant@orange.fr

Restaurant à Tagsdorf 03 89 08 80 66

Epicerie Fine à Wittersdorf 03 89 88 00 59

Nous serons ouverts jusqu'au vendredi 14 janvier, puis en congés annuels du 15 janvier au 8 février 2022