

martine^holveck



Les produits que nous travaillons sont issus de l'agriculture biologique
Nous accordons une attention toute particulière quant à leur provenance pour le plaisir de mieux vous servir !

Ceux marqués d'une étoile proviennent de cueillettes ou de la chasse ou pêche

Menus de PÂQUES 2019

Passez vos commandes au plus tard avant le vendredi 12 avril

Au 06 87 27 49 58 ou au 03 88 01 48 90

Ou par mail : martine@martine-holveck.com

Vos commandes seront à retirer le samedi 22 avril à partir de

10h00 à Rauwiller via notre boutique

N'hésitez pas à nous consulter pour les livraisons, elles seront faites le samedi 22 avril à partir de 10h00

N'oubliez pas nos paniers garnis bio à partir de 35.00 € !

Du panier aux couverts 63, rue principale - F-67320 Rauwiller Tel : +33 (0)3 88 01 48 90 - +33 (0)6 87 27 49 58 –
martine@martine-holveck.com - www.martine-holveck.com Siret 753459122 00010 - CODE APE 5621Z



Nos mignardises pour l'apéritif

Notre plateau de 30 pièces "variations printanières"

Prix: 36,50 € TTC/le plateau

Pour 5 à 6 personnes

Un assortiment de pièces à chauffer

Pizzette de jambon de parme et mozzarella

Samossa de gambas aux feuilles de kafir

Black burger au poisson, confit de citron

Red burger à la volaille, oignons nouveaux et pois frais

Mini dampfnudle au chèvre frais et au pesto d'ail des ours

Fatayers à l'épinard et aux noix de cajou

Notre saumon d'élevage biologique

Le saumon fumé conditionné sous vide **le kg 60.00 €**

Le plateau de saumon fumé biologique d'Ecosse

Pour 4 personnes

Le saumon fumé, avec une mousse au raifort, blinis au pois frais

35.00 €/plateau

Nos entrées chaudes

Méli-mélo d'asperges vertes et blanches, dés de saumon légèrement fumé, fèves nouvelles, sauce façon matelote

Prix : 18.00 € /personne

Omble chevalier, sur une tagliatelle de légumes, parmentière à la chlorophylle, et jus au cerfeuil

Prix : 19.00 € /personne

Raviole d'escargots et aux morilles, crèmes d'ail des ours

Prix : 18.00 € /personne

Nos Plats

Duo de gigot et d'épaule d'agneau, folies de légumes printaniers, servis avec un pressé de pomme de terre au lierre terrestre

Prix : 28.00 € /personne

Noisette de jeune sanglier, son jus en réduction, petits légumes printaniers, käesknepfle à l'ail des ours, confit de rhubarbe

Prix : 26.00 € /personne

Brochette de filet de canard, galette de carottes et d'oignons nouveaux, petits légumes printaniers servis

Prix : 22.00 € /personne

Nos tourtes

La tourte de sandre et de saumon, champignons de couche

Prix: 28.00 € Le kg

La tourte à la pintade et aux pleurotes

Prix: 26.00 € Le kg

La tourte aux asperges vertes et blanches

Prix: 24.00 € Le kg



Le menu de Pâques

A partir de 4 personnes

Prix du menu : 48.00 € TTC

Prix du menu sans le dessert : 42.00 € TTC

Omble chevalier, sur une tagliatelle de légumes, parmentière à la chlorophylle, et jus au cerfeuil

Duo de gigot et d'épaule d'agneau, folies de légumes printaniers, servis avec un pressé de pomme de terre au lierre terrestre

L'assiette gourmande

Nos fromages fermiers et bios

Plateaux pour 4 personnes

Composé uniquement d'une sélection de fromages bio, des chutneys des confitures, des fruits frais, et secs, servis avec nos pains variés

Prix : 30.00 €/plateau

Nos pains individuels

Prix : 0.65 cts € / le pain

Nos douceurs

L'assortiment de mignardises sucrées pour 5 à 6 personnes

Prix : 34.00 € / plateau de 30 pièces

Macaron, cœur de fraise
Mini tartelette au chocolat
Mini cheese cake, miroir de rhubarbe
Mini tartelette au citron
Financier, crème à la cardamome

Découvrez nos paniers garnis bio à partir de 35€

Nos chutneys, nos spécialités à tartiner maisons, nos terrines et notre gamme d'épicerie fine bio