



## Fêtes de fin d'année Noël/ Nouvel an 2015

Passez vos commandes avant le jeudi 17 décembre et au plus tard le dimanche 20 décembre

Au **06 87 27 49 58**

Ou par mail : [martine@martine-holveck.com](mailto:martine@martine-holveck.com)

**Notre boutique à Rauwiler sera ouverte pour les fêtes de fin d'année à partir**

Du dimanche 13 décembre de 11h00 à 17h00

Au jeudi 24 décembre jusqu'à 17h00

Du dimanche 27 décembre de 11h00 à 17h00

Au jeudi 31 décembre 15h00

**Pour vos petits et grands cadeaux, pensez à nos paniers garnis bio à partir de 25.00 € !**



**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**

Du panier aux couverts 63, rue principale - F-67320 Rauwiler

Tel : +33 (0)3 88 01 48 90 - +33 (0)6 87 27 49 58 –

[martine@martine-holveck.com](mailto:martine@martine-holveck.com) - [www.martine-holveck.com](http://www.martine-holveck.com)

Siret 753459122 00010 - CODE APE 5621Z

## **Nos mignardises pour l'apéritif**

### **Notre plateau de 30 pièces "variations hivernales"**

**Prix: 32,50 € TTC/le plateau  
Pour 5 à 6 personnes**

Un assortiment de:

Pizzette de jambon de parme et mozzarella

Samossa de gambas

Burger de volaille

Tartelette à l'oignon rouge et à la feta

Mini tarte flambée

Mini tourte vosgienne

## **Nos entrées froides**

### **La variation autour d'un saumon biologique composée :**

**Prix : 15.50 € /personne**

D'un pressé de sandre et de saumon, tartare de légumes croquants

Le saumon fumé par nos soins, carré de raifort à la betterave rouge

Le pavé de saumon en croûte de pavot, marinade au gingembre frais

### **L'assiette « saveurs de la mer » composée :**

**Prix : 16.50 €/personne**

D'une panna cotta de lait de coco à la citronnelle, St Jacques au curry indien

D'une profiterole de homard garni d'une brunoise de légumes crème au yuzu

ballotine de lotte aux poireaux, sauce au miso

### **L'assiette "Terroirs et saveurs de Noël " composée :**

**Prix : 15.50 € /personne**

Pressé de canard et son foie gras

Le jambon de sanglier à l'huile de truffe

La ballotine de pintade aux noix

Servi avec une salade hivernale, et une brochette de pains variés

## **Nos entrées chaudes (servies et livrées dans des caquelons faciles à réchauffer)**

Filet de dorade, jus de homard et nem de homard à la citronnelle

**Prix : 19.50 € /personne**

Trois St Jacques en croûte de noisettes, pressé de courge butternut, sauce aux agrumes

**Prix : 18.00 € /personne**

Raviole de sandre et d'écrevisse aux trompettes de la mort sur une tombée de poireaux

**Prix : 18.00 € /personne**

## **Notre saumon d'élevage biologique**

Le saumon fumé **le kg 58.00 €**

Les rillettes de saumon en verrine de 150g **6.10 €**

## **Le plateau de saumon fumé**

**Pour 4 personnes**

Le saumon fumé, avec une mousse au raifort et des blinis **35.00 €**

## **Nos Plats (Facile à réchauffer)**

**Le filet mignon de porc** au miel et aux épices de Noël, et champignons de couche

**Prix : 20.00 € /personne**

**Le civet de chevreuil**, tradition, purée de marrons et pommes aux airelles

**Prix : 22.00 € /personne**

**Le filet de marcassin**, sauce grand veneur petite courge farcie aux cèpes

**Le chapon** en cocotte aux châtaignes et champignons, beignets de courges aux pétales de noisettes

**Prix : 25.00 € /personne**

**La brochette de filet de canard** son jus en réduction, folies de légumes d'hiver, galettes de carottes

**Prix : 25.00 € /personne**

*Les viandes sont accompagnées des gnocchis au potimarron ou des späezele*

## 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 légumes à la tomme de la ferme du Wintersbourg

**Prix: 20.00 € Le kg**

## Nouveau

Le Pâté Lorrain

**Prix : 26.00 € le kg**

## Le menu de Noël

Composé d'un buffet d'entrées, d'un plat, et d'un dessert

**Prix : 38.50 € /personne**

**Prix du menu sans le dessert : 32.50 €/personne**

## Le buffet d'entrées

Pressé de canard aux pruneaux et son foie gras

Le jambon de sanglier à l'huile de truffe

La ballotine de pintade aux noix

Le saumon fumé par nos soins, carré de raifort à la betterave rouge

La ballotine de lotte aux poireaux

Le saumon fumé, avec une mousse au raifort et des blinis

Brunoise de légumes marinés, yaourt fermier

Salade hivernale à l'huile de noix

## Le plat

Le civet de chevreuil, tradition, purée de marrons et pommes aux aïelles, gnocchis au potimarron

## Les desserts

La buche de Noël, pommes confites aux épices et bavarois à la vanille

Le plateau tout chocolat (mousse, macaron, moelleux)



## **Notre buffet de Noël et de Nouvel An " Nuit d'étoiles"**

**Prix : 38.50 €/personne**

**Prix du buffet sans le dessert : 32.00 €/ personne**

La cassolette de chevreuil aux airelles et purée de panais  
La ballotine de pintade aux noix  
Pressé de canard aux pruneaux et son foie gras

La terrine de gibier aux trompettes de la mort  
Le jambon de sanglier fumé à l'huile de truffe  
La tourte à la pintade et aux pleurotes

La variation autour d'un saumon biologique composé :

D'un pressé de sandre et de saumon, tartare de légumes croquants  
Le saumon fumé par nos soins, carré de raifort à la betterave rouge  
Le pavé de saumon au pavot  
Une St Jacques en croûte de noisettes, pressée de courge  
D'une timbale de dorade, jus de homard  
De brochette de gambas aux poires et au curry indien

Brunoise de légumes marinés à l'aneth et yaourt fermier  
Beignet de courge aux noisettes  
Salade hivernale à l'huile de noix  
La salade de carottes aux agrumes  
Chutneys et pickles

### **Le dessert**

La buche de Noël, pommes confites aux épices et bavarois à la vanille  
Le plateau tout chocolat (mousse, macaron, moelleux)

## **Nos de fromages fermiers**

### **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 variées

**Prix : 30.00 €/plateau**

**Découvrez nos paniers garnis bio à partir de 25€  
Nos chutneys maisons, nos terrines et notre gamme  
d'épicerie fine bio**