



Fêtes de fin d'année Noël/ Nouvel an 2018

Passez vos commandes avant le lundi 17 décembre et au plus tard le mardi 19 décembre

Tel : 03 88 01 48 90

Port : 06 87 27 49 58

Ou par mail : martine@martine-holveck.com

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

Du lundi 17 décembre de 14h00 à 16h00

Au lundi 24 décembre de 9h00 à 16h00

Livraison le 24 décembre à partir de 10h00

Du samedi 29 décembre de 11h00 à 17h00

Au lundi 31 décembre de 9h00 à 16h00

Livraison le 31 décembre à partir de 10h00

N'oubliez pas nos coffrets cadeaux à partir de 35.00 €



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

Nos mignardises pour l'apéritif

Notre plateau de 30 pièces "variations hivernales"

Prix : 35,00 € TTC/ le plateau pour 5 à 6 personnes

Un assortiment à chauffer :

Burger de volaille aux oignons confits
Samossa de gambas aux feuilles de kafir
Pain farcie de jambon paysan et de tomme
Etoile au confit de canard et d'oignons rouges
Mini tartelette forestière
Dampfnudle au fromage de brebis, pesto et amandes

Nos entrées froides

Préparées et dressées sur des plateaux pour **4 personnes**

La variation autour d'un saumon biologique composée :

Prix : 52,50 € / le plateau

Le saumon fumé par nos soins, blinis et mousse de raifort
Pressé de sandre et de saumon mariné au gingembre frais
Le tartare de saumon au yaourt fermier

Le Homard

Prix : 82.00 € / le plateau

Le demi-homard servi froid
Petit bavarois à la crème de homard épicée, condiments,
Profiterole de homard garni d'une brunoise de légumes, crème au yuzu

Terroirs et saveurs de Noël

Prix : 68,50 € / le plateau

Pressé de filet de canard aux cèpes, pain de persil
Le jambon de sanglier à l'huile de truffe
La ballotine de pintade aux noix, chutney de Noël

Notre saumon d'élevage biologique

Le saumon fumé entier

Prix : 60.00 € /kg

Le saumon fumé tranché s/vide

Prix : 15.50 € par 250g

Le plateau de saumon fumé pour 4 personnes

Le saumon fumé, avec une mousse au raifort et blinis

Prix : 36.50 € / le plateau

Nos entrées chaudes (servies et livrées dans des caquelons et facile à réchauffer)

Turbot et escargot en crème de persil, sur une folie de légumes

Prix : 25.00 € / personne

Duo de St Jacques et de bar sauvage, risotto noir et crème de cèpes

Prix : 22.00 € / personne

Raviole de sandre sur une tombée de poireaux et champignons de couche

Prix : 22.00 € / personne

Raviole de légumes et de champignons, crème de persil et truffes

Prix : 19.00 € / personne

Nos Plats (Facile à réchauffer)

Le civet de chevreuil tradition, purée de marrons, confit de cranberries, poêlée de champignons, petits légumes

Prix : 23.00 € / personne

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

Prix : 25.00 € / personne

Cuisse de dindes farcies, de marrons et de champignons, petits légumes, purée de patates douces, confits de cranberries

Prix : 23.00 € / personne

Les viandes sont accompagnées späezele

Nos tourtes

La tourte de sandre et de saumon, champignons de couche
Prix : 28.00 € Le kg

La tourte aux gambas et aux petits légumes
Prix : 28.00 € Le kg

La tourte à la pintade et aux pleurotes
Prix : 28.00 € Le kg

La tourte aux légumes à la tomme fermière
Prix : 20.00 € Le kg

La tourte vosgienne
Prix : 20.00 € Le kg

Le Pâté Lorrain
Prix : 24.00 € Le kg

la tourte individuelle forestière
(aux champignons sauvage et de couche)
Prix : 9.50 € /pièce

Nos fromages fermiers et bios

Plateaux pour 4 /5 personnes

Composé d'une sélection 7 de fromages bio, des chutneys, des confitures, des fruits secs et raisins

Prix : 35.00 € / plateau

Nos pains individuels

Prix : 0.65 cts € / le pain

L'assortiment de mignardises sucrées pour 5 à 6 personnes

Prix : 34.00 € / plateau de 30 pièces

Macarons aux pains d'épices, cœur d'églantine

Bonbons au chocolat, éclats d'amandes

Financier à la mandarine

Mini torches aux marrons

Mini tartelettes au citron vert



Le menu de Noël

Prix avec le dessert : 38.50 €/personne

Prix sans le dessert : 32.50 €/ personne

L'entrée

La tourte de sandre et de saumon, champignons de couche
Salade hivernale
Ou

la tourte de gambas aux petits légumes

Le plat

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

Ou

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

Le dessert

La bûche au chocolat, caramel de beurre salé, crumble à la fève tonka

Ou

**La bûche « Rêve exotique ! » Ananas, mangue, daquoise coco, gelée de
citron vert**



Notre buffet de Noël et de Nouvel An

" Nuit d'étoiles"

Prix : 44.50 € / personne

Prix du buffet sans le dessert : 38.50 € / personne

La cassolette de chevreuil aux airelles et purée de panais

La ballotine de pintade aux noix

Pressé de canard aux cèpes, pain de persil

La terrine de gibier

Le jambon de sanglier fumé à l'huile de truffe

La tourte à la volaille et aux pleurotes

La variation autour d'un saumon biologique composé :

Le saumon fumé par nos soins, blinis à la châtaigne, mousse de raifort

Le dos de saumon mariné, une sauce au gingembre frais

Le tartare de saumon au yaourt fermier

Une St Jacques en croûte de noisettes, pressée de courge

Profiterole de homard garni d'une brunoise de légumes, crème au yuzu

Brunoise de légumes marinés à l'aneth et yaourt fermier

Beignet de courge aux noisettes

Salade hivernale à l'huile de noix

Le dessert

La bûche au chocolat, caramel de beurre salé, crumble à la fève tonka

Ou

La bûche « Rêve exotique ! » ananas, mangue, dacquoise coco, gelée de citron vert



Nos coffrets cadeaux

Nous sommes heureux de vous proposer nos **coffrets cadeaux Bio** composés à partir de nos préparations ainsi que celles de nos amis et partenaires viticulteurs et les thés Gaia



Nos pâtisseries

La bûche au chocolat, caramel de beurre salé, crumble à la fève tonka
Ou

La bûche « Rêve exotique ! » ananas, mangue, dacquoise coco, gelée de citron vert

Prix pour 4 personnes : 32.00 €

pour 6 personnes : 36.00 €

pour 8 personnes : 45.00 €

La gâteau trois chocolat :

Prix pour 4 personnes : 28.00 €

pour 6 personnes : 32.00 €

Le vacherin « Surprise » :

Un méli -mélo de glace et de sorbet bio

Prix pour 6 personnes : 32.00 €

pour 8 personnes : 32.00 €