



## Menu Spécial Fêtes

**22.00€** (par pers.)

Le ceviche de saumon aux perles de Yuzu  
Les médaillons de veau sauce aux girolles, accompagnés  
de leurs légumes de saison Maison et de leur écrasé de pomme  
de terre maison

**En option le dessert**

La bûchette bavaoise aux marrons à 4€  
La bûchette bavaoise Exotique à 4€



## Menu des Gourmets

**29.00€** (par pers.)

Le foie de canard poêlé sur tarte fine au confit d'oignons  
Le médaillon de filet de biche et sa sauce Grand Veneur  
ou  
La fricassée de chapon au miel et au Muscat  
ou  
Le filet de canette, sa poire pochée, purée de patate douce  
et légumes Maison du moment

**En option le dessert**

La bûchette bavaoise aux marrons à 4€  
La bûchette bavaoise Exotique à 4€



## Nos fromages affinés de nos provinces françaises

Un assortiment de fromages de nos belles  
provinces françaises, affinés selon la tradition  
de la Confrérie de Saint-Uguzon  
(6 personnes).....**29.00€**

Faites votre choix en fromages à la coupe,  
vous serez surpris par notre assortiment.

Nous acceptons les commandes jusqu'au **lundi 20 décembre 2021**. Cependant et afin  
de pouvoir vous servir, un grand nombre de ces plats sera mis en vente dans nos magasins.

pagy@eickert.fr



*Les plus savoureuses fêtes avec*

Le partenaire de vos fêtes depuis **7 générations**

*Toute l'équipe vous souhaite de belles Fêtes de fin d'Année*

## Nos apéritifs

- Le joli coffret de 12 verres cocktail ..... 29.00€
- La très belle boîte de canapés (15 pièces)..... 15.00€
- Le pain surprise Nordique (au poisson) (30 pièces)..... 19.90€
- Les mini-choux croquants à l'escargot de Bourgogne (12 pièces)..... 9.60€
- Le pain surprise (8 à 10 personnes)..... 34€

## Nos entrées froides

- Le finger de foie gras en gelée de griottes (pièce)..... 9.50€
- L'opéra de saumon fumé aux deux pommes (pièce)..... 7.50€
- Le mille-feuille de saumon à la crème d'aneth (pièce)..... 7.50€
- Le ceviche de saumon aux perles de Yuzu (pièce)..... 7.50€
- La demi langouste à la parisienne (pièce)..... 18.90€
- La panna cotta aux crevettes et gravlax à l'aneth (pièce)..... 7.50€

## Nos entrées chaudes

- Les ravioles au foie gras, sauce aux cèpes (pièce)..... 7.50€
- Le pâté en croûte de filet de cailles au foie gras (le kg)..... 32.50€
- Les escargots de Bourgogne (la douzaine)..... 7.90€
- Le foie poêlé sur sa tartelette de confit d'oignons (pièce)..... 8.00€
- La garniture de poisson et fruits de mer (le kg)..... 27.90€
- La coquille de noix de Saint-Jacques (pièce)..... 8.20€
- La coquille de poissons (pièce)..... 7.20€
- Le soufflé de Saint-Jacques et sa crème de Homard (pièce) 7.90€
- La lotte lardée et sa crème de Mandarine (pièce)..... 11.00€
- La brochette de noix de Saint-Jacques sur lit de risotto Sauce safranée (pièce)..... 14.00€

Les commandes sont acceptées jusqu'au lundi 20 décembre 2021

Horaires d'ouverture pendant les fêtes :

**Du lundi 20  
au jeudi 23 décembre**  
8h00 - 12h30  
et 14h30 - 18h30

**Vendredi 24 décembre**  
8h00 - 16h00 (non stop)

**Vendredi 31 décembre**  
8h00 - 16h00

## POUR LES FETES DE FIN D'ANNEE

## Profitez de nos offres exceptionnelles

- Le foie gras d'oie Maison Médaille d'or Sélectionné par le magazine « cuisine et terroir »
- truffé (100 g)..... 20.00€
- à l'Armagnac (100 g)..... 15.10€
- Le mille-feuille de foie gras aux épices de Noël (100 g)..... 15.10€
- Le foie gras extra de canard « Maison » (100 g)..... 14.60€
- Le pithiviers de volaille au foie gras et aux morilles (100 g)..... 4.50€

## Les viandes sélectionnées par votre boucher

## LES FONDUES

- bourguignonnes (le kg)..... 37.50€
- chinoises bœuf (le kg)..... 36€
- chinoises mélange (le kg)..... 38€

## LES VIANDES EXTRAS, CHOISIES PAR VOTRE BOUCHER

- Filet de bœuf, faux-filet, filet de veau, carré de veau de lait, filet d'agneau, couronne d'agneau, et toutes nos spécialités bouchères...

## LES VOLAILLES SÉLECTIONNÉES D'ALSACE LABEL ROUGE

- Chapons fermiers, poulardes, dindes fermières, volailles de Bresse...

## LE GIBIER FRAIS (Et ceci avec les bons conseils de cuisson)

- Filet de biche, selle de chevreuil, filet de lièvre, sanglier, faisane... Sauce gibier cuisinée pour vous.

## LES SUCCULENTES RECETTES CUISINÉES POUR VOUS

- La spécialité de la Maison : Le filet de bœuf Wellington (le kg)..... 48.00€ (à partir de 4 personnes)
- Le filet en feuilleté, porc ou veau (le kg)..... 26.50€ à 43.00€
- Le civet de sanglier ou de cerf, spätzle alsaciens, chou rouge aux marrons et poires aux airelles (par pers.)..... 15.00€
- La fricassée de chapon au miel et Muscat (le kg)..... 29.90€
- Le steak de veau aux morilles (par pers.)..... 16.00€
- Les médaillons de veau, sauce aux giroles (par pers.)..... 11.00€
- Le suprême de volaille au foie gras et sa réduction au Porto (par pers.)..... 9.00€

## EN ACCOMPAGNEMENT :

- Les spätzle alsaciens et leur poêlée de légumes Maison (par pers.)..... 4.00€
- Le fameux jambon en croûte de pain paysan (par pers.)..... 9.00€

Grand choix de sauces et légumes cuisinés en magasin.

