

La Couronne TAGSDORF

Programme des fêtes de fin d'année



Epicerie Fine & Traiteur

Nombreuses idées cadeaux pour les gourmets ! coffrets, vins, apéritif, chocolats ...

*Fromages et Beurres de la Maison Bordier / Caviar de la Maison STURIA
Saumon fumé par nos soins / Foie gras de Canard Français maison
Et bien d'autres gourmandises à découvrir en boutique...*

Menu Traiteur « à emporter » Commandes AVANT Samedi 16 décembre

Réservations : 07 88 63 48 47

Menu pour le 24/12 et 25/12 : à chercher le dimanche 24/12 de 9h à 15h

Menu pour le 31/12 et le 1/01 : à chercher le dimanche 31/12 de 9h à 15h

Menu « Traiteur Gourmet » en 3 Plats 45€/personne

Cassolette de St Jacques et Gambas au Safran, fondue de Poireaux au Champagne

Blanquette de Chapon d'Alsace aux Girolles, spätzlés

Bûche Festive de notre Pâtissière

Menu « Traiteur Prestige » en 4 Plats 70€/personne

Tartare de Saumon fumé par nos soins et Caviar d'Aquitaine

Gratin de Homard, bisque, potimarron et châtaignes

Filet Mignon de Veau sauce Forestière, écrasé de pomme de terre à la Truffe

Bûche Festive de notre Pâtissière

Plateau dégustation « à partager » à partir de 2 personnes, 39€/pers

Foie gras de canard maison, Saumon fumé par nos soins, Gambas sauce cocktail,
Terrine maison, Charcuterie fine, fromages de notre épicerie, beurre de la maison Bordier
Sublimez votre plateau avec 15gr de caviar Baeri Vintage de la Maison Sturia +38€

Coté Desserts

Voir notre carte des Gâteaux et notre Bûche Festive

Nos 2 Restaurants 03 89 08 80 66

Coté Gastronomique & Coté Table « notre Brasserie »

Pour ces 4 dates : Paiement d'arrhes à la réservation, aucun remboursement ne sera effectué pour quelque annulation



Coté Restaurant Gastronomique	Coté Table de l'épicerie « Notre Brasserie »
<p>Lundi 25 décembre à midi et le soir</p> <p>Menu Dégustation de Noël du Chef En 5 plats 105€/pers Laissez-vous surprendre par les plus beaux produits du moment préparés à cette occasion</p>	<p>Lundi 25 décembre à midi Brunch de Noël Salé et Sucré, un beau buffet pour fêter en famille Foie gras, Saumon, Terrines, Huitres, Crevettes, Et bien d'autres ... 60€/pers 21€/enfants - de 12 ans</p>
<p>Mardi 26 décembre à midi</p> <p>Saint Etienne</p> <p>« Choix à la carte »</p>	<p>Mardi 26 décembre à midi Brunch de la Saint Etienne Salé et Sucré, un beau buffet pour fêter en famille Foie gras, Saumon, Terrines, Huitres, Crevettes, Et bien d'autres ... 60€/pers 21€/enfants - de 12 ans</p>
<p>Dimanche 31 décembre « Réveillon de la Saint Sylvestre » Menu Grande Dégustation en 8 plats</p> <p>Comme chaque année laissez-vous surprendre Par les plus beaux produits sélectionnés par le Chef servis dans un menu 8 plats 165€/pers</p>	<p>Dimanche 31 décembre « Réveillon de la Saint Sylvestre » Menu Dégustation en 5 plats Foie gras de Canard Gratin de Homard Bleu Médaille de Veau sauce Truffe Assiette de fromages Douceur sucrée et mignardises 95€/pers</p>
<p>Lundi 1^{er} Janvier à midi</p> <p>Jour de l'An</p> <p>« Choix à la carte »</p>	<p>Lundi 1^{er} janvier à midi Brunch du Jour de l'An Salé et Sucré, un beau buffet pour fêter en famille Foie gras, Saumon, Terrines, Huitres, Crevettes, Et bien d'autres ... 60€/pers 21€/enfants - de 12 ans</p>



LUNDI 18/12 et MARDI 19/12

Exceptionnellement ouvert pour vous remercier de votre fidélité,
le Chef vous propose son

Menu du Jour de Noël à 18€

Saumon fumé par nos soins
Suprême de Volaille d'Alsace sauce Foie Gras et sa garniture
Bûche Festive