

# 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 »
<b>Lundi 25 décembre à midi et le soir</b>  <b>Menu Dégustation de Noël du Chef</b> En 5 plats 105€/pers Laissez-vous surprendre par les plus beaux produits du moment préparés à cette occasion	<b>Lundi 25 décembre à midi</b> <b>Brunch de Noël</b> 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
<b>Mardi 26 décembre à midi</b>  <b>Saint Etienne</b>  « Choix à la carte »	<b>Mardi 26 décembre à midi</b> <b>Brunch de la Saint Etienne</b> 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
<b>Dimanche 31 décembre</b> <b>« Réveillon de la Saint Sylvestre »</b> <b>Menu Grande Dégustation en 8 plats</b>  Comme chaque année laissez-vous surprendre Par les plus beaux produits sélectionnés par le Chef servis dans un menu 8 plats 165€/pers	<b>Dimanche 31 décembre</b> <b>« Réveillon de la Saint Sylvestre »</b> <b>Menu Dégustation en 5 plats</b> Foie gras de Canard Gratin de Homard Bleu Médaille de Veau sauce Truffe Assiette de fromages Douceur sucrée et mignardises 95€/pers
<b>Lundi 1<sup>er</sup> Janvier à midi</b>  <b>Jour de l'An</b>  « Choix à la carte »	<b>Lundi 1<sup>er</sup> janvier à midi</b> <b>Brunch du Jour de l'An</b> 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



**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