

La carte traiteur

Tout au long de l'année, pour vos fêtes, le restaurant Bohrer sera votre complice en s'invitant à votre table!

Des mises en bouche au dessert,
concoctez, dès à présent votre menu ou votre plat avec Aloïse



Votre assortiment de 4 Amuses Bouche 8€

- Maki sushi au potiron et granola de graine de courge
- Panna cotta au munster, pommes et noix
- Crèmeux de céleri aux éclats de noisettes
- Royale de foie gras, crumble de cèpes



Les Produits d'exceptions

- | | |
|--|-----------------|
| Truffes au gramme | 3€ |
| Beurre truffé | 5€ les 100g |
| Foie gras de canard | 0.22€ le gramme |
| Bocal de foie gras d'oie à la truffe, (400g) chutney figue | 105€ |



Les commandes sont à passer
72h ouvrées

Vos commandes à retirer tous
les jours
entre 11h et 14h

Le 24 et 31 décembre retirez
votre commande
entre 11h à 14h

Tous nos plats sont servis froids et à remettre en température
Les tarifs sont nets et à la portion
Le pain n'est pas compris

Le geste cadeau

A partir de
50€

Parce que Aimer c'est goûter ...

... Alors goûtez vos proches!

Nos coffrets cadeaux sont valables 1 an et
disponibles :

- Directement au Domaine de Rouffach
- Par téléphone au 03.89.49.62.49
- En ligne sur notre site internet :
www.domainederouffach.com

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération *

Pour vos fêtes

Le restaurant sera ouvert
le jeudi 24 décembre midi*

le samedi 26 décembre midi* et soir

le vendredi 1er janvier midi* et soir*

* avec son menu gourmet express à 36€
et toute sa carte



Les Entrées froides

La portion

- | | |
|---|-----|
| Truite saumonée en carpaccio,
royale de Foie Gras de canard et Tarama à la truffe | 29€ |
| Tataki de chevreuil au miel de sapin
vermicelles au wakamé, perles d'Ikura et sésame | 31€ |

Les Plats

- | | |
|--|-----|
| Filet de Boeuf en croûte façon Wellington,
gratin de pomme de terre à la cannelle,
ragoût de champignons des bois
(Minimum 2 personnes) | 42€ |
| Queue et pinces de Homard,
rôti au beurre d'herbes Massala, gros gnocchis
et jus au vieux Gewurztraminer | 49€ |
| Filet de Turbot sur un risotto de céleri et tomme d'ici,
lait fumé et sauce aux arômes des friches | 49€ |

Fromage

(pour 6 personnes)

- | | |
|---|--------|
| Camembert "au lait cru" crème de truffe | 14.95€ |
| Camembert "au lait cru" à la truffe | 19.80€ |

Les Bûches à partager

(bûche de 6 personnes)

- | | |
|---------------------------------|-----|
| Bûche crème au beurre au kirsch | 32€ |
| Bûche crème au beurre praliné | 32€ |
| Bûche façon forêt noire | 32€ |

Sans Gluten

- | | |
|-------------------------------|-----|
| Bûche crème au beurre praliné | 36€ |
|-------------------------------|-----|

Dessert

- | | |
|---|-----|
| Palet chocolat noir, crèmeux chicorée
et chouchou sarrazin | 14€ |
|---|-----|

Les Monts d'Alsace fourrés
à la crème mascarpone vanillée
à déguster dans les 12h

1,30€
la pièce

Pour commander, appelez nous au 03 8949 62 49 ou par mail à contact@domainederouffach.com