# Les gestes cadeaux

Le brunch à thème **33€ par pers**
(buffet à volonté entrée, plat*, fromage et dessert)
*Plat chaud servit à table

Menu Mamie Jeanne (Menu 3 plats) **32 € par pers**

Les fritures de mamie Rose (menu carpes et frites) **23 € par pers**
Uniquement le vendredi midi et soir et le samedi midi

Bon de valeur, **A partir de 25€**
offrez un bon de valeur à vos proches pour un moment gourmand

Nos bons cadeau brasserie peuvent être convertis en bon de valeur.



Nos offres cadeaux sont valables 2 ans et disponibles :

- **Directement** au Domaine de Rouffach
- **Par téléphone** au 03.89.49.69.80
- En ligne sur notre site internet :

# A NE PAS MANQUER !

**Du lundi 2 janvier au vendredi 31 mars 2023**

**UNE BOUCHÉE À LA REINE ACHETÉE**
**(Garniture au choix: frites ou spaetzles ou tagliatelles**
**=**
**UNE OFFERTE ***

**11.00€ ***
**par personne au lieu de**
~~22.00€~~
* Soit 11€ par personne au lieu de 22.00 €

*Offre non cumulable avec d'autres offres ou bons cadeaux
*Non valable le 14 février 2023
*Le dimanche midi uniquement sur la vente à emporter
*Prix normal de la bouchée: 22.00€.
*Prix à payer pour l'achat de 2 bouchées durant l'offre promotionnel: 22.00€ ; soit le prix de la bouchée durant l'offre à 11.00€.
*Pour bénéficier le l'offre, il faut acheter par multiple de 2 bouchées

Ne pas jeter sur la voie publique



DOMAINE DE ROUFFACH
BRASSERIE JULIEN

# Vente à emporter

## *Spécial fêtes*

*La Brasserie Julien vous accompagne pour les fêtes de fin d'année .*

**COMMANDEZ,**
**RETIREZ,**
**ET LE TOUR EST JOUÉ !**



***Commande à passer 48h avant***

Par téléphone 03 89 49 69 80
Par mail contact@domainederouffach.com
Sur place



**La brasserie Julien est ouverte 7 jours / 7***
***(excepté le 24 décembre au soir, le 25 décembre la journée)**

1 Rue Raymond Poincaré - 68250 ROUFFACH
Tél. : 03.89.49.69.80- Ouvert 7J/7

# NOTRE CARTE A EMPORTER



## LES INCONTOURNABLES DES FÊTES

## L'APERITIF

**Pain Sapin garni**

40 toasts

*Spécial Noël*



**34 €**

*Nos minis alsacettes*



**Garniture :**

- Jambon..... **1.10 €**
- Fromage..... **1.10 €**
- Rosette..... **1.10 €**
- Mousse de poulet..... **1.30 €**
- Alsacienne..... **1.30 €**
- Vigneronne..... **1.30 €**
- Niçoise..... **1.60 €**
- Saumon..... **1.60 €**

## LES ENTRÉES

**Foie Gras de canard** frais fait à la maison gelée au porto — 22€/les100g

**Saumon mariné tranché** — 9.60€/les100g
accompagné de sa mousse légère au raifort

## LES DESSERTS

**Buchette de Noël** Marron et Clémentine — 1 pers. — 5€95

**Buchette de Noël** au miel et pain d'épices — 1 pers. — 5€95

*Exclusif*

*Les Monts d'Alsace fourrés à la crème mascarpone vanillée*
*a déguster dans les 24h*

1,00€ la pièce

# NOTRE MENU DE FÊTES A EMPORTER

**42€** prix pour le menu complet par pers.

## MENU DU 24 ET 31 DÉCEMBRE



*Assiette gourmande des Fêtes*
*Foie gras, saumon mariné, crevette, salade verte* → **19.95€** la portion

OU

*Le plat chaud*
*( choix du plat à confirmer)*

- *Gigonette de dinde confite aux champignons, purée de chou rouge au porto et rösti* → **23€** le plat chaud à la portion

*ou*

- *Moelleux de sandre avec crevette, jus de carcasses de homard et boulgour d'épeautre au végétal* → **23€** le plat chaud à la portion

*La Tranche de Bûche au miel et pain d'épices* → **5.50€** la tranche

*Les commandes pour le menu de fêtes sont à passer au plus tard 72h avant*
*Vous pourrez retirer votre menu le samedi 24 et 31 décembre entre 11h00 et 17h00*

*Tous nos plats sont servis froids et à remettre en température.*
*Les tarifs sont nets et à la portion*

PAS NE MANGER trop gras trop sucré trop salé



## LES PRODUITS D'EXCEPTION

- Caviar "Calvisius Osciètre Royal "(30g) — 60€
- Bocal de foie gras d'oie à la truffe (400g) — 105€