

Vos Menus à la carte

Les Entrées

Les Plats

Le pâté en croûte alsacien (farce et choucroute)
individuel et son mesclun
5,95 €/pers

La religieuse de saumon à l'oseille et sa petite salade
6,95 €/pers

L'entremet gourmand tout canard et son mesclun
7,95 €/pers

Le vol au vent à l'ancienne avec sa petite timbale de riz
9,50 €/pers

La croustade de poissons et fruits de mer
au velouté de Riesling et son dôme de riz safrané
9,95 €/pers

Assiette du Terroir
(Trio de terrines et crudités maison)
8,95 €/pers

Assiette du Gourmet
(la portion de foie gras « MAISON »,
la tranche de pâté en croûte gourmand,
la terrine de pintadeau aux pistaches,
les petits légumes croquants)
10,95 €/pers

Le moelleux de sandre braisé au Riesling,
riz Basmati aux petits légumes
11,95 €/pers

L'escalope de saumon à la crème d'oseille,
timbale de riz Pilaf
11,95 €/pers

Le dos de cabillaud, risotto aux champignons,
sauce homardine
12,50 €/pers



Saumon entier Bellevue et garnitures
à partir de 10pers
12,95 €/pers

Les Sorbets

Le sorbet citron-basilic & vodka
2,40 €/pers

Le sorbet mirabelle arrosé de son eau de vie
2,50 €/pers

Le sorbet pomme verte & Manzana
2,40 €/pers



Le fondant de poulet fermier à la forestière
10,50 €/pers

Les médaillons de porc à l'Orloff
10,50 €/pers

Le suprême de pintadeau aux morilles
12,50 €/pers

Le tournedos de veau de lait aux girolles
13,50 €/pers

Les médaillons de chevreuil aux champignons des bois
13,50 €/pers

Le filet de canette laqué, poêlée de pleurotes
13,50 €/pers

Le millefeuille de filet de bœuf au foie gras
14,50 €/pers

2 accompagnements au choix inclus :

- Spätzles, méli-mélo de knöpfles aux légumes, effeuillé
de pommes de terre à la crème, pommes amandines,
croquette de potimarrons, galette de pommes de terre,
écrasé de pommes de terre aux herbes.

- Légumes du moment

Les Fromages

Réalisation d'un plateau de fromages à la demande



Les Desserts

La terrine glacée façon vacherin « Fait par nos soins »
et son coulis de fruits
3,00 €/pers

L'omelette norvégienne (à flamber)
3,20 €/pers

Le petit vacherin glacé (en individuel)
soupe de fruits rouges et coulis de mangues
3,95 €/pers

L'assiette de 4 gourmandises
5,50 €/pers

Le plateau de 20 mignardises
20,00 €/pce





PATRICK GANGLOFF RÉCEPTIONS

Notre savoir-faire à votre service

Pour nous contacter:



57 rue de Phalsbourg 67260 Sarre-Union



03 88 710 710



06 87 62 12 08



jl@gangloff-traiteur.com



Patrick Gangloff Réceptions

