

Voyage Gourmand

Les plats traditionnels de notre terroir



Soupe de pois cassés et saucisse (au choix, knack ou saucisse à cuire)
6,95 €/pers

Paire de knacks et salade de pommes de terre
7,50 €/pers

Emincé de volaille avec pâtes ou riz (sauce au choix)
8,50 €/pers

Ravioles farcies à l'ancienne « façon grand-mère » et salade verte
8,50 €/pers

Estomac de porc farci ou saucisse de pommes de terre et salade verte
8,90 €/pers

Le rosbif « CHAROLAIS » sauce marchand de vin, spätzles « Maison » au beurre ou salade de pommes de terre
9,50 €/pers

La noix de jambon braisée, salade de pommes de terre aux lardons et salade verte
9,50 €/pers

Boeuf bourguignon et spätzles maison
9,50 €/pers

Nos délicieuses bouchées à la reine (croûte, timbale de riz Pilaf ou pâtes au beurre)
9,50 €/pers



Roulade de boeuf, purée de pommes de terre et chou rouge
9,95 €/pers

Le Baeckeffe aux trois viandes et salade verte
10,50 €/pers

Le porcelet farci, gratin dauphinois et salade verte
11,50 €/pers

Le cochon de lait, gratin dauphinois et salade verte
11,50 €/pers



La choucroute garnie à l'alsacienne

(lard fumé, échine salée, mini Knack, mini saucisse à cuire, mini saucisse à frire, quenelles de foie, pommes de terre)
11,95 €/pers

Le pot au feu « comme à la Kirb »

(consommé de bœuf et ses quenelles de bœuf gros sel, raifort, pommes de terre rôties, salade de céleris, salade de carottes cuites aux œufs, salade de concombre)
12,95 €/pers

Les spécialités en feuilletage

À remettre en température par vos propres soins.

Tourte aux poissons et fruits de mer avec salade verte
5,65 €/pers

Tourte saumon et petits légumes avec salade verte
5,95 €/pers

Tourte Forum porc et veau au Gewurtraminer avec salade verte
5,65 €/pers

Tourte poulet fermier à la Bretonne et salade verte
5,95 €/pers

Tourte gourmande aux 3 suprêmes avec salade verte
7,50 €/pers

Noix de jambon en croûte, salade de pommes et terre et salade verte
10,50 €/pers

Voyage Gourmand (suite)

Les plats de France et d'ailleurs

Le Couscous Royal

boulettes de viande à la menthe, navarin de gigot d'agneau, pilon de poulet d'Alsace, merguez, bourguignon de bœuf « Charolais », semoule à la cannelle et raisins, variation de légumes frais, sauce piquante
13,95 €/pers



Le Couscous Berbère

Pilon de poulet d'Alsace, merguez, bourguignon de bœuf « Charolais », semoule à la cannelle et raisins, variation de légumes frais, sauce piquante
12,50 €/pers

Le Couscous végétarien

Semoule à la cannelle et raisins, variation de légumes frais, sauce piquante
11,00 €/pers

Les lasagnes à la bolognaise et salade verte
7,95 €/pers



Le Burger fait maison (bun, steak haché, salade, tomate, oignons, cornichons, sauce américaine)
7,95 €/pers

Possibilité de rajouter des suppléments : bacon 1€, emmental 1€, galette de pommes de terre 1,95€, potatoes 3€



Le Chili con carne
8,50 €/pers (+1,50 € supplément riz)

Le Baeckeoffe de la mer, sauce safranée
12,00 €/pers

Le cassoulet « façon Sud-Ouest » (au canard confit, saucisse de Toulouse, échine de porc)
10,50 €/pers

La Paëlla « façon espagnole »

(viande de lapin, pilon de poulet d'Alsace, escalopine de porc, chorizo, riz aux légumes et fruits de mer)
12,50 €/pers



POUR INFORMATION :

- Un minimum de 10 personnes est souhaité pour certains produits (nous consulter).
- Des frais de livraison en fonction de la distance kilométrique sont demandés.
- Livraison le dimanche à partir de 20 personnes
- Pour les spécialités en feuilletage, ils sont à remettre en température par vos propres soins.



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

