

Nos Compositions Gourmandes

Menu à 15,00€/pers

Assiette du terroir
Trio de terrines « MAISON », crudités

~~~~~

Aiguillette de bœuf « CHAROLAIS » au Pinot Noir,  
poêlée de Spätzles aux légumes et champignons

## Menu à 18,00€/pers

Bouchée à la reine, petite timbale de riz.

~~~~~

Médailles de porc, jus crémé, gratin aux trois légumes

Menu à 20,00€/pers

Croustade de poissons façon matelote

~~~~~

Suprême de poulet fermier et son crémeux de Gewürtz,  
knöpfles au fromage blanc

## Menu à 22,00€/pers

Filet de cabillaud, sauce Riesling, timbale de riz basmati

~~~~~

Noix de veau à la fricassé de champignons,
petit gratin dauphinois, jardinière de légumes

Menu à 25,00€/pers

Dos de sandre rôti au beurre,
Risotto crémeux aux asperges, sauce au vin blanc

~~~~~

Quasi de veau de lait, échalotes confites au Pinot Noir,  
pomme Anna, fine ratatouille à la provençale

## Menu à 30,00€/pers

Mise en bouche avec un entremet « tout canard »

~~~~~

Strudel de saumon aux petits légumes,
risotto aux champignons

~~~~~

Pavé de filet de bœuf aux girolles,  
pommes « amandine », arlequin de légumes





# 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](mailto:jl@gangloff-traiteur.com)

 Patrick Gangloff Réceptions



 Gangloff