

Vos Menus à la carte

Apéritif

Le Kougelhof à l'alsacienne
29,00 €/pce

Le Kougelhof salé, lard et noix, aux 3 saveurs
29,00 €/pce

Le pain de campagne en surprise +/- 35 sandwiches variés
23,00 €/pce

Le pain rond de campagne +/- 50 sandwiches variés
25,90 €/pce



Plateau de 20 malicettes garnies
19,00 €/pce

Les Entrées

La trilogie du marché
(la portion de foie gras « MAISON »,
la tranche de pâté en croûte gourmand,
la terrine de pintadeau aux pistaches,
les petits légumes croquants)
9,90 €/pers



La crème brûlée d'asperges vertes
à la noix de St Jacques poêlée
11,00 €/pers

Le vol au vent à l'ancienne avec sa petite timbale de riz
9,00 €/pers

La croustade de poissons et fruits de mer
au velouté de Riesling et son dôme de riz safrané
9,50 €/pers

Le moelleux de sandre braisé au Riesling,
riz Basmati aux petits légumes
11,50 €/pers

L'escalope de saumon à la crème d'oseille,
timbale de riz Pilaf
11,50 €/pers

Le dos de cabillaud, risotto aux champignons,
sauce homardine
12,00 €/pers



Les Sorbets

Le sorbet citron-basilic & vodka
2,20 €/pers

Le sorbet mirabelle arrosé de son eau de vie
2,40 €/pers

Le sorbet pomme verte & Manzana
2,20 €/pers



Les Plats

Le fondant de poulet fermier à la forestière,
méli-mélo de Spätzles aux légumes
10,00 €/pers

Les médaillons de porc à l'Orloff,
gratin gourmand, bouquetière de légumes
10,00 €/pers

Le suprême de pintadeau aux morilles,
petit gratin dauphinois, étuvé de légumes au beurre
12,00 €/pers

Le tournedos de veau de lait aux girolles,
pommes amandines et farandole de légumes
13,00 €/pers

Les médaillons de chevreuil aux champignons des bois,
spätzles « MAISON » légumes de saison
13,00 €/pers

Le filet de canette laqué, poêlée de pleurotes,
galette de pommes de terre et légumes croquants
13,00 €/pers

Le millefeuille de filet de bœuf au foie gras,
mini-gratin gourmand, brochette ou farandole
de légumes
14,00 €/pers

Les Fromages

Réalisation d'un plateau de fromages à la demande



Les Desserts

L'assiette de gourmandises
4,20 €/pers

La terrine glacée façon vacherin « Fait par nos soins »
et son coulis de fruits
2,80 €/pers

L'omelette norvégienne (à flamber)
3,00 €/pers

Le petit vacherin glacé (en individuel)
soupe de fruits rouges et coulis de mangues
3,50 €/pers

Le plateau de 20 mignardises
18,00 €/pce

Possibilité d'achat à l'unité à 1,00€/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




Gangloff