

## LES PLATS SOUS VIDE

Portez de l'eau à ébullition. Hors du feu plongez le sachet dans la casserole. Se conserve pendant 15 jours

Ballotine de gilerlé <i>Volaille fermière alsacienne Label Rouge</i>	12.50 €/portion
Civet de gibier de chasse alsacienne	12.80 €/portion
Lièvre à la Royale	27 €/portion
Sauce Bouchée à la Reine	14.00 € les 500g

## LES PLATS EN BOCAUX

Une consigne est incluse dans le prix de départ. Recevez 0,50€ pour toute verrine rapportée.

Crème de topinambour aux noisettes	10 € le litre
Soupe de poisson de Loctudy	10€ le litre
Soupe de Langoustines de Loctudy	10€ le litre
Légumes Oubliés, Pralin Souvenir d'Emile Jung	10€ le litre

## LES VERRINES

Presskopf, gelée de pot au feu	8 € les 200g
	4 € les 100g
Verrine de pois chiches, gingembre et curcuma Plat végétarien	9,50 € les 300gr
Harengs marinés à la crème et à la moutarde	12 € les 250g
Tripes au Riesling	10 € les 300g

Hubert Maetz  
Le Rosenmeer

S'invite chez vous !



## NOTRE SERVICE TRAITEUR

- Commandez vos plats à emporter sur notre boutique en ligne, En nous appelant au **03 88 50 43 29** ou par email à [info@le-rosenmeer.fr](mailto:info@le-rosenmeer.fr)
- En ce qui concerne les menus de fêtes :
  - Le menu de Noël est à commander au plus tard le samedi 18 décembre
  - Le menu du réveillon et du jour de l'an est à commander au plus tard le mardi 28 décembre

*Nos produits d'épicerie fine et nos trésors de cave sélectionnés à votre disposition dans notre boutique*

# Spécial Noël

## LE FOIE GRAS

La Tranche de Foie gras de Canard sa Gelée de Pot au feu 80g (présentée)	19€/ portion
Foie gras d'Oie présenté en bloc sa Gelée de Pot au feu 80g (présentée)	25€/ portion

## LES TOURTES AU FOIE GRAS ET SAUMON FUME

La tourte de 300g	57€
La tourte de 450g	77 €
La tourte de 700g	120€
Tourte de Foie gras et chevreuil (500g)	88 €
Kougelhoph de Foie gras d'oie et chevreuil façon « Emile Jung »	22 € la portion
Truffles Melanosporum	En fontion du cours
Saumon de Norvège fumé maison	6.80 € les 100g
Saumon de Norvège fumé maison présenté	7.00 € les 100g

## LES PLATS CHAUDS ET PRODUITS FRAIS

Kougelhoph de Saumon et Brochet 6/8 pers	87€
L'arrivage de la marée de Loctudy, Kaasknepfles	34€/pers
1/2 homard cuisiné avec des roseval façon Baeckeofe	27 € la verrine
Chapon rôti entier farci, farce comme la faisait ma maman (découpé sur demande) (3/4kg) soit 6/8 personnes(En supplément Truffles selon le cours)	38€/le kilo
Rouelle de Faon de Biche et Marcassin (la Tranche 150g)	18€ /pers
Lièvre à la Royale	27 €/ portion
Caille au foie gras en croûte (200g)	19 €/ portion

## LE PLATEAU DE FROMAGES

SÉLECTIONNÉ PAR CYRIL LOHRO FROMAGER MOF

Le plateau de 6/8 personnes ou 8/10 personnes	57€ ou 67€
Le Plateau festif pour 15/20 personnes	112€

## LES SAUCES en pot de 850ml

Sauce Poisson	17€ / le pot
Coulis de Corail de Homard	21€ / le pot
Fond brun	15€ / le pot
Sauce au Pinot noir	17€ / le pot
Sauce Gibier	18€ / le pot
Gelée de pot au feu	14€ / le pot

## LES GARNITURES

Kaasknepfle	4,60€/ portion
Gratin Dauphinois	3,60€/ portion
Spätzles	3.50€/ portion
Poêlée de Champignons sauvages	9€/ portion
Pain aux pommes de terre et châtaignes	12€/ portion

## LES DESSERTS ET GOURMANDISES

Bûche aux marrons & orange	6€/ portion
Bûche chocolat/cappuccino	6€/ portion
Vacherin aux fruits de saison	6€/ portion
Salade d'agrumes en suprêmes à la cardamome	6.20€/ portion
Glace et sorbet Reine des prés, Eglantine, framboises	9€/litre
Baerewecke	7€/200g
Bredeles	8€/sachet de 200g
Pain d'épices moelleux	8€/300g

**Le menu traiteur de Noël** 67€/personne

**Le menu traiteur du Réveillon** 97€/personne

**Le menu traiteur du 1<sup>er</sup> janvier** 67€/personne

Retrouver le descriptif de chaque menu sur notre boutique en ligne :

<https://hubert-maetz.fr/click-and-collect/>, rubrique « repas de fêtes »