

LES FONDUES & LES PIERRADES (Récupération 10h)**



Chinoise complète salade de choux chinois

Viande de veau, bœuf, dinde, riz, 3 sauces, bouillon aux champignons noirs

18.00 €/pers

Viande uniquement (250g / pers conseillé)

- Bœuf
- Veau
- Dinde

Au Kilo

25.00 €/kg

28.00 €/kg

18.00 €/kg

Bouillon aux Champignons Noirs (1.5 litre soit 1 caquelon)

4.00 €

Pierrade aux 4 viandes (250 grammes)

Bœuf, Veau, Dinde, Magret de canard

14.00 €/pers



INFORMATIONS PRATIQUES

Toutes nos préparations sont élaborées dans notre cuisine.

Nos cuisiniers vous assurent de leurs meilleurs soins.

Vos plats sont accompagnés de conseils de remise en température.

PASSER MA COMMANDE

Noël : Jusqu'au Jeudi 19 décembre inclus
Sous réserve des stocks.

Commandez :

Par téléphone au **03 89 30 30 60**

Ou par mail info@deux-clefs.com

CHERCHER MA COMMANDE

Au restaurant, 50 Grand'rue 68600 Biesheim.

Les 24 • 26 • 27 • 28 Décembre :
de 8h30 à 14h00 **

** Sauf fondues & pierrades 10h

NOËL AU RESTAURANT

Le restaurant sera ouvert pendant les fêtes de fin d'année.
Réservez sans plus attendre !

Toute l'équipe de l'Hostellerie aux 2 Clefs vous souhaite de
gourmandes et chaleureuses fêtes de fin d'année.



Carte traiteur à emporter

Noël & Nouvel An 2024




Restaurant
Groff

50 Grand'rue 68600 BIESHEIM

03 89 30 30 60

info@deux-clefs.com

www.deux-clefs.com

LES APÉRITIFS FAIT MAISON

Plateau de 30 pièces froides 52.00 €

(Blinis, Cuillères, Briochettes, Mauricettes, Verrines, Bruschettas)

Plateau de 30 pièces chaudes 48.00 €

(Cromesquis, Gambas Panko, Falafels, Croquettes de Riz, Beignets d'Encornet, Friands)

LES ENTRÉES (/Portion)

Foie Gras de Canard 160.00 €/kg

Truite Fumée Chèvre Frais, Butternut confit aux épices, Gelée de Poires 12.50 €

Tartare de St Jacques & Topinambours velouté de Potimarron Châtaigne 12.50 €

Houmous aux Herbes fraîches vierges de Légumes Croquants, Coriandre 8.00 €

LES PLATS

Filet de Bar, Poireaux Rôtis, Crème d'épinard au Noilly, Tartare d'Algues & Nouilles 15.00 €

Médallions de Veau *Basse température*, Joue de veau confite * 16.00 €

Suprême de Volaille Fermier, Ail Noir* 17.00 €

Filet de Bœuf aux Morilles* 24.00 €

Assiette 3 Féculents / 2 Légumes 12.00 €

* Les viandes sont accompagnées de Gratin & d'une Poêlée de Légumes

LES SPÉCIALITÉS EN CROÛTE MAISON (≈ 200 Gr/pers.)

Jambon en croûte prétranché (6 • 9 • 12 personnes) 30 €/Kg

Tourte festive (veau, dinde, canard, foie gras de canard) (6 • 8 personnes) 34 €/Kg

Bouchée à la reine (veau, poule, quenelle de volaille, champignons) 12.00 €/Pers



UNE TOUCHE SUCRÉE

Vacherin glacé aux châtaignes, Mandarines & Spéculos

(Pour 20 personnes)

58.00 €

MENUS DE NOËL

*Foie Gras de Canard Mi-Cuit

*Filet de Bar, Poireaux Rôtis, Crème d'épinard aux Noilly, Tartare d'Algues

Menu Disponible en Demi-Portion

*Suprême de Volaille,
Ail Noir, Gratin et Poêlée de Légumes

21,00 €/pers

42,00 €/pers



BUFFET FESTIF SAINT SYLVESTRE - 25,00 €/pers

Minimum 12 pers

Truite fumée maison – crème de raifort – blinis

Assortiment Sushis / Makis (Froid)

Rôti de veau farci

Carpaccio de Boeuf

Pruneaux au Lard

Samoussas

Petit Friand

Palmito aux olives

À réchauffer

Salade de carottes | Salade de céleri | Salade de betterave mimosas | Salade de Butternut | Feuilles de Vigne Farcies

