

Carte traiteur Noël & Nouvel An 2021-22

Formule à

50€

1 entrée froide *au choix*
1 entrée chaude *au choix*
1 plat *au choix*
1 dessert Gâteau

[Pain et beurre compris]
+10€/pers. de suppl. si Fromages

Ou

Choisir
à la carte
aux prix
par personne
indiqués
ci-dessous

Les entrées froides

- 16€ *sel.* La foie gras d'oie mi-cuit, à la façon de l'Épi d'Or, confit d'oignons rouges à la bière rouge de la brasserie, chutney de mangues et belle brioche
- 16€ *sel.* La roulade de filets de sole farcie de concassé de chair de homard et mousse de scampis aux fines herbes, jus « Dugléré », émulsion Corail
- 16€ *sel.* Gravlax de saumon Écossais relevé au poivre rose et aromates de notre jardin, crème aigrette, quinoa à la chair de tourteau

Les entrées chaudes

- 17€ *sel.* La cassolette de saint jacques et crevettes rouges, gratinée au fromage de Rochehaut, jus velouté au Champagne et safran
- 15€ *sel.* Les 12 escargots de Warnant gratinés au beurre Maître-d'Hôtel
- 19€ *sel.* Les deux ravioles de homard servies dans une sauce Nantua, celerisotto et truffes

Les plats

- 22€ *sel.* Le filet de biche servi rosé, sauce Chasseur
- 18€ *sel.* La cuisse de volaille farcie aux écrevisses, sauce Nantua
- 18€ *sel.* Le dos de cabillaud bardé de jambon de nos cochons élevés en plein air, sauce aigrette crémée, fines herbes et jus iodé
- 16€ *sel.* Le fameux civet de daguet de notre élevage, préparé à la bière de Rochehaut et au sirop de Liège, comme à la Taverne de Rochehaut

Les fromages

- 12€ *sel.* Assortiment de 6 fromages régionaux, accompagné de sirop de Liège, fruits secs, confit d'abricot et pain aux noix

Les desserts

- 6€ *sel.* La bûche de Noël contemporaine, composée par notre pâtissier (la semaine de Noël)
- 6€ *sel.* Le gâteau de circonstance (la semaine de Nouvel An)
- 6€ *sel.* La tartelette à la crème de fruits de la passion, meringue au thé vert matcha
- 6€ *sel.* La crème brûlée au lait de chèvre et infusée à la fève de tonka

Tous nos plats sont accompagnés d'un sauté de champignons, d'une mousseline de légumes, d'un écrasé de pommes de terre au beurre et à l'huile d'olives.

Les petits plus qui font que c'est la fête !

- L'assortiment de 6 bouchées apéritives **10€/PERS.**
sous forme de verrines salées
- L'assortiment de 6 mignardises sucrées, pour ponctuer **10€/PERS.**
votre repas et accompagner votre digestif
- Les Fines Bulles de l'Auberge **13€**
[Crémant d'Alsace - Domaine Koehly - 75 cl]
- La bourriche d'huîtres N° 2 Fines Creuses de Noirmoutier **39€/24 PIÈCES**
- Le couteau à huître **5€**
- Le bloc de 250 gr de foie gras d'oie mi-cuit, à la façon de l'Épi d'Or, **30€/250 GR**
confit d'oignons rouges à la bière rouge de la brasserie,
chutney de mangues et belle brioche
- Le bac d'Orval vieux de 2018 **80€**
[consigne comprise]



Conditions de réservation

Pour toute réservation prévue pour

- 1^{er} 24, 25 et 26 décembre** merci de passer votre commande pour le **22 décembre**
- 1^{er} 27, 28, 29 et 30 décembre** merci de passer votre commande pour le **25 décembre**
- 1^{er} 31 décembre, le 1^{er} et 2 janvier** merci de passer votre commande pour le **29 décembre**
- 1^{er} 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 janvier** merci de passer votre commande pour le **1^{er} janvier**

Les commandes doivent être passées par mail à l'adresse eloise@aubergederochehaut.com
ou par téléphone au 061/46.10.00

