Hostellerie du Cerf Blanc 16 place du Gal de Gaulle
67480 Neuhaeusel

Notre foie gras de canard IGP sud ouest	*Les 100g 15,00 €*
Notre saumon fumé et prétranché	*Les 100g 9,00 €*
Notre terrine de sanglier aux girolles et cèpes et mariné à l'armagnac (gibier d'Alsace)	*Les 100g 7,00 €*
Civet de sanglier aux champignons des bois, poche sous vide, portion de 300g prêt à réchauffer	*14,00 €*
Civet de chevreuil aux girolles, poche sous vide, portion de 300g prêt à réchauffer	*16,00 €*
Civet de cerf aux cèpes poche sous vide, portion de 300g prêt à réchauffer	*16.00 €*
Gelée au porto	*Les 100g 6,00 €*
Chutney de figues fraîches de notre jardin	*Les 100g 6.50 €*
Purée de butternut au gingembre à réchauffer	*Les 100g 3.50 €*
Purée de céleris rave au cumin à réchauffer	*Les 100g 3.50 €*
Spätzles aux œufs frais maison en sachet sous vide à partir de 500g	*7.50 € le sachet*

Tous nos plats sont à base de produits frais et fait maison

Hostellerie du Cerf Blanc

Téléphone: 03 88 86 43 60

www.cerf-blane.com

Notre Offre Traiteur Spéciale Fin d'Année

Date limite de commande au 21 décembre pour Noël
et au 28 décembre pour le réveillon
Réservation au 03 88 86 41 60.



Menus de noël
à 42.00 €

Verrine de tartare de tomates aux herbes,
thon mayonnaise et fromage façon Boursin.
****
La salade gourmande du Cerf Blanc.
Foie gras de canard, saumon fumé
scampi, copeaux de jambon Forêt Noire
et pointes d'asperges vertes
****
Le dos de jeune veau en cuisson basse température,
jus réduit au vin rouge et farandole de champignons
légumes de saison et gratin dauphinois.
******
L'entremet mousse mandarine et spéculoos sur coulis de
fruits rouges et sa boule de glace
Fleur de lait

Menu valable uniquement le 24 et 25 décembre
enlèvement avant 11 heures.

Le menu est à réchauffer, le chef vous donnera ses conseils pour
la remise en température
L'heure d'enlèvement vous sera précisée

Menus du réveillon du nouvel An
à 60.00 €

Verrine de tartare de tomates aux herbes,
thon mayonnaise et fromage façon Boursin.

*****

Notre foie gras de canard maison (IGP du sud ouest)
pointe de fleur de sel de l'île de Noirmoutier,
chutney de figues de notre jardin
et pain aux fruits doré au four

*****

Le filet de bar rôti côté peaux sur un risotto fondant
de Frégola Sarda, petite purée de céleris au cumin
et sauce crémée au safran

*****

Le suprême de pintade français élevé aux grains
farce fine aux morillons et jus réduit au vin rouge,
légumes de saison et gratin dauphinois.

*****

Le soufflé glacé chocolat et praliné
sur crème de vanille des iles
et sa tuile au caramel