

Restaurant Au Brochet



Notre brochure de Menus
de Fêtes



Nous proposons 3 formules pour nos menus entrée,
plat et dessert : 33€ / 36€ / 42€.

Les tarifs sont exprimés TTC.

Les entrées et les desserts sont uniques pour les
trois formules. Seuls les plats changent.

Ces menus sont proposés à partir de 12 personnes
(sur place, en livraison ou à emporter).

Uniquement sur réservation, au plus tard avant 5
jours ouvrés (Hors 25/12, 26/12 et 01/01, ainsi que le
lundi de Pâques et la Fête des Mères).

Pour vos commandes et réservations :

SARL AU BROCHET

94, rue du Général de Gaulle

67150 ERSTEIN

Tél : 0367290505

Mail : bords-ill@orange.fr

Contact : Mme Christine KOPFF

Nos entrées uniques

Magret de canard farci au foie gras, copeaux de magret fumé, petite crème brûlée au foie gras, bouquet de salades

Terrine de chevreuil, saucisse et jambon de sanglier, chutney de fruits, bouquet de salades

Rémoulade de crabe aux aromates, bouquet de salades, pain grillé

Terrine de canard aux pistaches et pâté en croûte de pintade aux morilles, quelques crudités

Salade "autour du saumon" - quenelle de saumon aux aromates, saumon mariné et fumé, blinis et crème aux fines herbes -

Salade "autour de la caille" - filets de caille poêlés, terrine et pain grillé, œufs de caille

Salade "retour de Forêt" - terrine de chevreuil, champignon farci aux escargots, pickles de champignons du moment, copeaux de jambon de sanglier - (+3€)

Salade Terre et Mer - saumon mariné par nos soins, grosse crevette, jambon de Parme, sot-l'y-laisse de volaille poêlés, petite crème brûlée au foie gras - (+3€)

Buissonnière de poissons fumés et marinés (saumon mariné et en tartare, truite fumée, grosse crevette), pain grillé (+5€)

Foie gras de canard français maison, chutney de fruits, petites brioches (+5€)

LES PLATS

Pour un menu à 33€ (-3€ à emporter)

En livraison ou à emporter : Plat seul 17€, Entrée + Plat 26€

Filet de sandre, crème et fines herbes, feuilleté poisson, tagliatelles

Dos de porcelet aux pommes fruits, chou rouge compoté, gratin de
pommes de terre

Civet de biche cuisiné à l'Ancienne, pomme rôtie, chou rouge
compoté, knepfle maison

Cuisse de canard confite, pommes sarladaises

Rôti de macreuse de veau aux champignons, knepfle maison

Gigot d'agneau aux flageolets, gratin de pommes de terre

Ballotine de volaille aux fines herbes, champignons du moment, knepfle
maison

Pour un menu à 36€ (-3€ à emporter)

En livraison ou à emporter : Plat seul 20€, Entrée + Plat 29€

Râble de lapin farci en rognonnade, Cognac et champignons, knepfle
maison

Carré de veau en robe d'estragon, aux champignons, knepfle maison

Dos de sanglier sauce poivrade, flan de champignons, duo de purées

Filet de canette aux fruits de saison, sauce au Porto, kassknepfle aux
croûtons

Matelote de trois poissons - sandre, brochet et truite -, fleuron poisson et
tagliatelles

Suprême de pintade farci sous la peau, sauce poivre et Whisky, knepfle
maison

Contrefilet de bœuf Charolais, poivres et Cognac, crêpes de pommes de
terre

Rumsteack d'agneau aux herbes, gratin de pommes de terre

LES PLATS

Pour un menu à 42€ (-3€ à emporter)

En livraison ou à emporter : Plat seul 25€, Entrée + Plat 34€

Médallions de veau, sauce aux morilles, knepfle maison

Magret de canard du Sud Ouest, farci au foie gras, sauce à l'orange,
pommes croquette

Filet de bœuf, réduction de Vieux Bordeaux, flan de cèpes, crêpes de
pommes de terre

Dos de biche en croûte de noisettes, poire pochée, champignon farci au
foie gras, knepfle maison

Gigot de chevreuil, sauce poivrade, pommes aux airelles, knepfle maison

Noix de Saint Jacques et lotte, langoustine, rizotto au chou blanc et
cèpes

Filet d'omble chevalier farci à la mousseline de brochet, tombée de
poireaux, feuilleté poisson, tagliatelles

***Nos plats sont servis avec des légumes de saison, les garnitures
proposées peuvent être changées. Nous proposons également
des frites.***



LES DESSERTS UNIQUES

(sans glace ou sorbet en livraison ou à emporter)

Gâteau chocolat et framboises, sorbet

Charlotte aux senteurs exotiques, sorbet mangue et passion

Charlotte poire et chocolat, sorbet poire

Vacherin glacé aux fruits de saison

Tiramisu classique, glace vanille, fruits frais

Tiramisu aux fruits de saison, sorbet

Parfait glacé au kirsch, fruits frais, tuile

Biscuit roulé aux parfums du moment, fruits frais, glace

Savarin maison aux fruits frais, glace rhum et raisins

Crème brûlée, fruits frais, glace vanille, cake maison

Meringue glacée aux trois parfums de saison, fruits frais

Profiteroles glace vanille, coulis chocolat chaud, amandes effilées

Assiette gourmande de quatre desserts de saison (dont une glace ou sorbet)

Assiette de trois fromages 5,50€

Plateau de 10 fromages 7€/personne

Pour l'apéritif, nous servons des amuse-bouches.

Pour tout menu, nous servirons soit un petit potage, soit un sorbet de digestion après l'entrée - selon votre choix.

Nous proposons également des menus enfant et un choix de plats vegan (à définir au moment de la commande).

Nos formules Buffet (à partir de 20 personnes, boissons en supplément)

Apéritif dinatoire : 18€ par personne (sucré et salé, chaud et froid) (sur place, en livraison ou à emporter)

Buffet de campagne (crudités, jambons, charcuteries et fromages) 25€
(demi-tarif pour les enfants de 4 à 12 ans) (En livraison ou à emporter 22€)

Buffet Terre et Mer (rajout de poissons fumés et marinés, crevettes et fruits de mer) 33€ (en livraison ou à emporter 30€)

Plat chaud en supplément : contrefilet de bœuf, gratin dauphinois, légumes 12€
(en livraison ou à emporter 12€)

Dessert glacé aux fruits frais en supplément 6€

Nos petits prix et best sellers (à partir de 6 personnes) **+ dessert simple compris à définir**

Tarte flambée à volonté, salade verte (simple et gratinée), dessert 15,50€ (pas de livraison)

Tourte vigneronne, crudités, dessert 18€

Grande assiette froide -un peu de tout et crudités -, dessert 18€ (possibilité de présenter sur planche, pour une grande tablée)

Moules marinière et à la crème, à volonté, frites, dessert 19€

Pièce de bœuf, beurre d'herbes et sauce au poivre, frites, salade verte, dessert 19€

Choucroute aux cinq garnitures, dessert 22€

Rossbiff à l'Alsacienne, dessert 22€

Baëckeoffe à l'Alsacienne, salade verte, dessert 22€

Boeuf gros sel avec bouillon de quenelles, dessert 25€

Matelote au cinq poissons d'eau douce, dessert 32€

Escalopes de porc panées, mayonnaise, pommes sautées, crudités, dessert 19€

(pour le tarif à emporter et en livraison des petits prix et best sellers, merci de nous consulter).

Tous les midis (sauf le week-end), nous proposons nos plats du jours, sur place, en livraison ou à emporter.

Sur place : Plat seul (avec salade) : 9,60€

Entrée, Plat OU Plat, Dessert : 10,90€

Entrée, Plat, Dessert : 12,90€

A emporter ou en livraison (+ frais de livraison) :

Plat seul (avec salade) : 8,20€

Entrée, Plat OU Plat, Dessert : 9,70€

Entrée, Plat, Dessert : 12,90€

Vous pouvez les consulter:

Sur notre page Facebook Café Restaurant Au Brochet
ou sur notre site www.cafe-restaurant-au-brochet.fr

Nous proposons également un menu tous les samedis :

Plat seul (avec salade) : 12€

Entrée, Plat OU Plat, Dessert : 14,50€

Entrée, Plat, Dessert : 16,50€