

# La Couronne TAGSDORF

## Programme des fêtes de fin d'année



## Epicerie Fine & Traiteur

**Nombreuses idées cadeaux pour les gourmets ! coffrets, vins, apéritifs, chocolats ...**

*Fromages et Beurres de la Maison Bordier / Caviar de la Maison STURIA  
Saumon fumé par nos soins / Foie gras de Canard Français maison  
Et bien d'autres gourmandises à découvrir en boutique...*

### Traiteur « à emporter »

**A Commander AVANT Vendredi 20 décembre pour Noël et AVANT Samedi 28 décembre pour Nouvel An**

**Réservations : 07 88 63 48 47**

**Traiteur pour le 24/12 et 25/12 :** à chercher le mardi 24/12 de 9h à 15h

**Traiteur pour le 31/12 et le 1/01 :** à chercher le mardi 31/12 de 9h à 15h

### Les entrées « traiteur »

Tartare de saumon fumé, crème au citron kalamansi	15.00
*Sublimé de 5gr de caviar d'Aquitaine	30.00
Coquille St Jacques gratinée, sur fondue de poireaux au Champagne	18.00
Gratin de Homard, purée de patates douces, châtaignes et bisque	29.00
½ Queue de Langouste sauce cocktail au Cognac XO	35.00

### Les plats « traiteur »

Tous les plats traiteurs sont accompagnés d'une portion de spätzlés avec des légumes de saison

Blanquette de Chapon forestière	24.00
Médaillons de Veau sauce truffe	28.00
Noisettes de Biche, jus corsé	28.00
Fricassé de Gambas sauce curry lait de coco	24.00

### Plateau Prestige Dégustation « à partager » à partir de 2 personnes, 49€/pers

Foie gras de canard maison, Saumon fumé par nos soins, ½ Queue de Homard sauce cocktail  
Terrine maison, Charcuteries fines, fromages de notre épicerie, beurre de la maison Bordier

*Sublimez votre plateau avec du Caviar Baeri Vintage de la Maison Sturia (15gr +38€ / 30gr +75€ / 50gr +125€)*

# Nos 2 Restaurants 03 89 08 80 66

## Coté Gastronomique & Coté Table « notre Brasserie »

Pour ces 4 dates : Paiement d'arrhes à la réservation, aucun remboursement ne sera effectué pour quelconque annulation



Coté Restaurant Gastronomique	Coté Table de l'épicerie « Notre Brasserie »
<p><b>Mercredi 25 décembre à midi et le soir</b></p> <p><b>Menu Dégustation de Noël du Chef</b></p> <p>En 5 plats 110€/pers</p> <p>Laissez-vous surprendre par les plus beaux produits du moment préparés à cette occasion</p> 	<p><b>Mercredi 25 décembre à midi</b></p> <p><b>Buffet de Noël</b></p> <p>Hors d'œuvre froid (Foie gras, Saumon fumé, Terrine, Homard...) + 2 plats chauds (Chapon en blanquette et Nage de Gambas) Buffet de Fromages Buffet de Desserts de Noël 75€/pers 25€/enfants - de 12 ans</p>
<p><b>Jeudi 26 décembre à midi (fermé le soir)</b></p> <p><b>Grand Brunch de la « Saint Etienne » à partir de 11h30</b></p> <p>Salé et Sucré, un beau buffet pour fêter en famille Foie gras, Saumon, Terrines, Huîtres, Crevettes, Charcuterie fine, Fromages ... Et bien d'autres ... 60€/pers 21€/enfants - de 12 ans</p>	
<p><b>Mardi 31 décembre le soir</b></p> <p><b>« Réveillon de la Saint Sylvestre »</b></p> <p><b>Menu Grande Dégustation en 8 plats</b></p> <p>Comme chaque année laissez-vous surprendre Par les plus beaux produits sélectionnés par le Chef servis dans un menu 8 plats 180€/pers « Au programme : Homard Bleu, Langouste, Truffe Blanche d'Alba, Caviar d'Aquitaine... »</p>	<p><b>Mardi 31 décembre le soir</b></p> <p><b>« Réveillon de la Saint Sylvestre »</b></p> <p><b>Menu Dégustation en 5 plats</b></p> <p>Carpaccio de St Jacques au Caviar d'Aquitaine Gratin de Homard Bleu à la façon du Chef Médaille de Veau sauce Truffe et ses garnitures Assiette de fromages Maison Bordier Douceur sucrée et mignardises 100€/pers</p>
<p><b>Mercredi 1<sup>er</sup> janvier à midi (fermé le soir)</b></p> <p><b>Grand Brunch du Jour de l'An à partir de 11h30</b></p> <p>Salé et Sucré, un beau buffet pour fêter en famille Foie gras, Saumon, Terrines, Huîtres, Crevettes, Charcuterie fine, Fromages ... Et bien d'autres ... 60€/pers 21€/enfants - de 12 ans</p>	