

BONS CADEAUX

De la formule participative à partir de 50 euros au menu dégustation pour 2 personnes, découvrez tous nos bons cadeaux sur notre site internet : www.le7emecontinent.com

DATES LIMITES DE COMMANDE

Menu de Noël

Le samedi 20 décembre, à venir chercher
le mercredi 24 décembre de 9h à 12h

Menu du Nouvel An

Le samedi 27 décembre, à venir chercher
le mercredi 31 décembre de 9h à 12h

LE 7 CONTINENT
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

35 avenue du Général de Gaulle
68170 Rixheim
03 89 64 24 85

www.le7emecontinent.com


Guide MICHELIN

isalor

LH
LAURENT HALLER

création www.marsrouge.com

Carte traiteur Noël & Nouvel An



www.le7emecontinent.com

LES FOIES GRAS

Terrine de foie gras de canard	200 €/kg
Lobe de foie gras confit entier aux fruits de Beerawecka	190 €/kg

LES SAUMONS

Saumon fumé maison	95 €/kg
Saumon mariné aux herbes	95 €/kg

LES PÂTÉS EN CROÛTE & LES TOURTES

Pâté en croûte de volaille au foie gras	12 € la tranche de 150g
Pâté en croûte de homard	15 € la tranche de 150g
Pithiviers de ris de veau façon meurette	19 € pour 2 pers. 36 € pour 4 pers.
Tourte de Saint-Jacques et d'artichaut à la truffe	19 € pour 2 pers. 36 € pour 4 pers.

LES GOUGÈRES APÉRITIVES

Plateau de 16 gougères garnies terre et mer	48 € les 16 pièces
--	--------------------

4 recettes par plateau : champignons,
poule et son jaune d'oeuf, artichaut et
crabe, jambon du Haut-Doubs et truffe

LE CAVIAR

Caviar osciètre de la maison Kaviari

Boîte de 50 g	150 €
Boîte de 125 g	210 €

LES PLATS

Bœuf en croûte comme un Wellington, sauce à la truffe, gratin de blettes	29 € la portion
--	-----------------

Pour 2, 4 ou 6 personnes

Dos de biche en croûte comme un Wellington, sauce grand veneur, spätzle aux marrons	29 € la portion
---	-----------------

Pour 2, 4 ou 6 personnes

Feuilleté de turbot au chou, sauce américaine, riz pilaf de homard	28 € la portion
--	-----------------

Pour 2, 4 ou 6 personnes

Cocotte de Saint-Pierre et Saint-Jacques, sauce champagne, gratin de chou-fleur	28 € la portion
--	-----------------

Pour 2, 4 ou 6 personnes

Les plats sont servis dans de la vaisselle en porcelaine et
une caution de 25 euros est demandée. Cette caution vous
sera restituée dès le retour de la vaisselle.

LES BÛCHES

Chocolat et cassis	5.80 € la portion
--------------------	-------------------

Pour 2, 4 ou 6 personnes

Poire, marrons et vanille	5.80 € la portion
---------------------------	-------------------

Pour 2, 4 ou 6 personnes

LES MENUS À EMPORTER

Menu de Noël	69 € en 3 temps
--------------	-----------------

Choix entre poisson ou viande
pour le menu en 3 temps

85 € en 4 temps

Foie gras de canard en croûte de pain de
mie, barquette pommes, gel chartreuse et
shiso

Rouleau de sandre et blanquette de
grenouilles aux morilles

Ballotine de poularde, gâteau parmentier
et sauce à la truffe

Petit gâteau chocolat et cassis

Menu du Nouvel An	95 €/pers.
-------------------	------------

Foie gras de canard confit sur une
tartelette plate de salsifis

Tartare de Saint-Jacques, mousse de
courge en boîte de caviar

Gratin de homard, chou-fleur et vanille

Pithiviers de veau en tranche, purée à la
truffe

Petit gâteau poire, marrons et vanille