DATES LIMITES DE COMMANDE

Pour Noël

> Commande jusqu'au lundi 21 décembre.
> Retrait le jeudi 24 décembre de 9h à 12h.

Pour Nouvel An

> Commande jusqu'au lundi 28 décembre.
> Retrait le jeudi 31 décembre de 9h à 12h.

REPAS DE FIN D'ANNÉE

Pour vos déjeuners ou dîners de fin d'année, privatisez notre restaurant et laissez le chef Laurent Haller imaginer un menu sur mesure.

BONS CADEAUX

De la formule participative au menu dégustation, nos bons cadeaux sont disponibles sur **www.le7emecontinent.com**

EMPORTEZ-MOI OU TÉLÉCHARGEZ-MOI EMPORTEZ-MOI OU TÉLÉCHARGEZ-MOI

LE 7E CONTINENT
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

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

www.le7emecontinent.com

Guide MICHELIN

isalor

LAURENT HALLER

Prix nets TTC - Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - Liste des allergènes disponible sur demande

création www.marsrouge.com

Carte traiteur
Noël & Nouvel An

www.le7emecontinent.com

LES FOIES GRAS

Terrine de foie gras de canard — 180 €/kg

Soupe de légumes anciens façon VGE et pépites de foie gras — 15 € la portion

LES POISSONS

Saumon fumé maison — 95 €/kg

Saumon mariné aux herbes — 95 €/kg

Bisque de homard et légumes anciens façon VGE — 15 € la portion

LES PÂTÉS EN CROÛTE

Pâté en croûte de canard et foie gras aux morilles — 15 € la tranche de 120 g

Pâté en croûte de volaille et homard — 15 € la tranche de 120 g

Saucisson de lièvre à la royale en brioche — 15 € la tranche de 120 g

LES FEUILLETÉS CHAUDS

Tourte de sole et artichaut — 22 € pour 2 pers. / 40 € pour 4 pers.

Tourte de caille à la truffe et à la pomme de terre — 22 € pour 2 pers. / 40 € pour 4 pers.

LES PLATS

Carré de veau façon Wellington, sauce à la truffe et gratin de blettes — 28 €/pers.

Pour 2, 4 ou 6 personnes

Noix de Saint-Jacques et saumon en brioche — 28 €/pers.

Pour 2, 4 ou 6 personnes

Cocotte de chevreuil façon tajine aux quetsches déshydratées de notre région et spätzle — 26 €/pers.

Pour 2, 4 ou 6 personnes

Boudin blanc de poularde et homard, sauce américaine et riz composé aux légumes d'hiver — 30 €/pers.

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.

LE DESSERT

Bûche aux marrons, au cassis et à la vanille — 45 € la bûche

Pour 6 personnes

LES MENUS

Menu de Noël — 65 €/pers.

- Terrine de Saint-Jacques et de homard, fine bavaroise de chou-fleur
- Tranche de bœuf en cage de macaronis, artichaut, escalope de foie gras poêlée et jus truffé
- Sapin de Noël au cassis, à la vanille et aux marrons

Menu du Nouvel An — 85 €/pers.

- Demi-citron et feuille au foie gras de canard
- Boudin blanc de homard et Saint-Jacques façon dieppoise au chou vert
- Suprême de poularde en habit de pain, gâteau de duxelles de cèpes et légumes d'hiver
- Chocolat, caramel et poire