

CARTE DES DESSERTS DE NOEL 2006

Voici notre sélection de bûches de Noël 2006 disponibles en bûchette individuelle ou en grande bûche 4 ou 6 personnes.

NOS NOUVEAUTES « BUCHES 2006 »

« Succulent Prodige »

Mousse arabica au café, dacquoise au gruë de cacao, caramel à la fleur de sel, crème onctueuse au chocolat, croustillant de chocolat au lait

« Fresque viennoise »

Bavaroise vanille, coulis de myrtilles, biscuit viennois, dacquoise pistache

« Allégorie des sens »

Biscuit joconde aux amandes, mousse de fruits rouges, coulis de fraises des bois

NOS INCONTOURNABLES BUCHES 2006

« Symphonie gourmande »

Mousse traditionnelle aux 3 chocolats Cluizel

« Charmante révélation »

Mousse aux marrons, crème au cognac et aux marrons, dacquoise aux marrons

NOS TRADITIONNELLES « CREME AU BEURRE » 2006

Kirsch, Chocolat, Café

Plateau de Mignardises Sucrées

24 pièces : 25,20€ - **35 pièces :** 36,75€ - **45 pièces :** 47,25€

NOS CALENDRIERS DU NOUVEL AN : 4-6 PERSONNES

Pour Nouvel An, nos calendriers sont déclinés dans les parfums suivants :

« Succulent Prodige »,
« Fresque viennoise »,
« Allégorie des sens » .




Menu de la Saint Sylvestre à découvrir à partir du 15 décembre
sur le site de la Brasserie : www.brasserie-kirn.fr

Brasserie Kirn

6/8 rue de l'Outre - Tél. 03 88 52 03 03 - Fax. 03 88 52 01 00

Boutiques



 Nous mettons à votre disposition notre service de livraison pour vous faciliter la vie.

Strasbourg Centre : 17-19, rue du 22 novembre
Tél. 03 88 32 16 10 - Fax. 03 88 32 08 65

Strasbourg Robertsau : 50, rue Boecklin - Tél./fax. 03 88 45 73 00

Strasbourg Neudorf : 113, route du Polygone - Tél./fax. 03 88 34 25 54

Strasbourg Montagne Verte : 33, route d'Ostwald
Tél./fax. 03 88 30 45 06

Saverne : 33, Grand'Rue - Tél./fax. 03 88 91 10 43



Membre de l'association Cœur Gourmand
www.coeur-gourmand.com



1904 - 2006
Plus d'un siècle de Qualité



Carte de Noël 2006

Date limite pour les commandes :
Lundi 18 décembre pour les commandes de Noël
Jeudi 28 décembre pour les commandes de Nouvel An

LE MENU DE NOEL - 29,50€ par personne

Mise en bouche : brioche au saumon, minicette fourrée,
mignonnette de foie gras
Filet de turbot sauce aux agrumes et son brouet de noix de pétoncles
Giglette de chapon sauce suprême aux morilles

LE MENU DE NOUVEL AN - 33,50€ par personne

Coquille du mareyeur sauce relevée au chablis
Pavé de sandre, sauce aromatisée au tokay d'Alsace
Filet de biche aux poires épicées, jus parfumé à la cannelle

LE BUFFET DE NOUVEL AN - 36,00€ par personne

Aspic de foie gras
Roulé de saumon au chèvre frais
Cocktail de st jacques aux agrumes
Assortiments de mini terrines de viande et de poisson
Faux filet rôti aux épices
Veau pistaché en gelée
Farandoles de jambons crus, cuits et séchés
Canard aux fruits
Salades assorties
Plateau de fromages affinés
Pain

Dessert : « Précieux Trésor »
1 entremet individuel à base d'un biscuit chocolat orange,
un crémeux au grand marnier, une compotée d'oranges
et une mousse au chocolat - accompagné d'un coulis
d'agrumes infusé au thé vert

Nos entrées de prestige

Foie gras de canard ou foie gras d'oie entier
Foie gras d'oie entier truffé
Escalope de foie gras d'oie crue
Truffe fraîche Tuber Melanosporum
Saumon fumé écossais ou sauvage tranché devant vous

Pour vos apéritifs

Pain surprise, 6 garnitures Pour 4 à 6 personnes - 48 toasts, la pièce 31€
Pour 8 à 10 personnes - 72 toasts, la pièce 44€

Pain aux noix, 4 garnitures Pour 4 à 6 personnes-30 toasts, la pièce 28€
Pour 8 à 10 personnes-50 toasts, la pièce 38€

Mignardises salées :

mini quiche, pizza, tarte à l'oignon, tarte flambée les 100g, 3.85€
Feuilletés salés, les 100g, 4.45€
Brioche surprise aux 5 saveurs la pièce, 31€

Entrées froides

Hure de Noël, les 100g 2.40€

Nouveau Notre gamme de mini tranches : au foie gras, au homard,
au saumon, aux pistaches, à la volaille, les 100g, à partir de 3,06€
Pâté périgourdin les 100g, 3.45€

Notre éventail de terrines de poisson, les 100g à partir de 3.28€ :

Nouveau Terrine de brochet aux cuisses de grenouilles
Terrine de lotte et st jacques au corail d'oursin
Terrine de rascasse et saumon en habits verts
Terrine de fruits de mer et gambas
Terrine de St Jacques
Terrine de loup et rouget
Terrine de sandre et truite au romanesco
Ballottine de homard

Notre éventail de terrines de viandes les 100g, à partir de 4.10€ :

Terrine de pintade pistaché au foie gras
Nouveau Terrine de faisan aux raisins
Nouveau Terrine de ris de veau et foie gras
Terrine de canard à l'orange
Terrine de lapin aux cèpes et ris de veau
Terrine de pintade aux abricots
Terrine de gibier aux noisettes

Ballottine de canard les 100g, 5.25€
Millefeuille de sole et st jacques les 100g, 4.80€
Marbré de pintadeau aux girolles et foie gras d'oie les 100g, 4.80€
Marbré de canard au foie gras d'oie les 100g, 5.70€
Nouveau Parfait de saumon fumé et écrevisses
accompagné d'une vinaigrette parfumée au citron vert la pièce, 7.10€
Nouveau Andouillette de fruits de mer parfumée à la coriandre
et sa vinaigrette pistachée la pièce, 5.50€
Assiette gourmande –caille au foie gras,
râble de lapereau au ris de veau, magret de canard fumé la portion, 9.30€
Trilogie de saumon (saumon cuit, saumon fumé et mariné)
accompagné de blinis, la pièce, 7.10€
La traditionnelle caille farcie au foie gras, la pièce, 11.80€
La 1/2 langouste garnie, la pièce, 23.50€
Le saumon farcie en Belle Vue, farci et garni,
à partir de 6 personnes, la portion, 13.00€

Entrées chaudes

Nouveau Cassolette de volaille et brocolis aux cèpes, velouté de légumes
aromatisé à la sarriette la portion, 9.30€
Ragoût de langoustines et lotte au safran, la portion, 9.80€
Feuille de saumon et sa sauce Pour 4 à 6 personnes, les 100g, 3.50€
Feuilleté de noix de St Jacques Pour 4 à 6 personnes, les 100g, 3.90€
Tourte de Noël au foie gras d'oie, la pièce, 39.50€
Les escargots à l'Alsacienne, la douzaine, 9.90€
La coquille st jacques traditionnelle, la pièce, 8.00€
Nouveau Feuillantine de noix de pétoncle
et asperges et sa sauce, la pièce, 6.30€

Date limite pour les commandes :

Lundi 18 décembre pour les commandes de Noël
Jeudi 28 décembre pour les commandes de Nouvel An

Nos poissons cuisinés

Pour Noël nos poissons sont accompagnés de riz thaï parfumé du penjab.
Pour Nouvel An nos poissons sont accompagnés de spatze.

Gratin de st jacques et écrevisses, parfumé au corail d'oursin, en cassolette,
la portion, 9.90€
Nouveau Millefeuille de saumon et daurade au coulis de crustacés,
la portion, 12.00€
Nouveau Douceur de sandre et gambas (paupiette), fenouil confit et jus
d'épices. la portion, 13.00€
Nouveau Prestige de la mer en rougail et ses ravioles : turbot, homard,
sole et langoustine, la portion, 17.50€
Nouveau Poêlée de homard entier, sauce crémeuse aromatisée
à la badiane, la portion, 26.50€

Nos viandes cuisinées

Pour Noël, nos viandes sont accompagnées
d'un gratin gourmand au jus de truffe.
Pour Nouvel An, nos viandes sont accompagnées de flan des douceurs
d'hiver (potiron, marron, palets de pomme de terre à l'ancienne frits).

La ballottine de dinde rôtie aux marrons, la portion, 11.30€
Nouveau Filet de canard rôti aux figues confites,
parfumé au poivre de Sarawak, sauce bigarade, la portion, 12.80€
Duo de chapon au parfum de truffe,
sauce suprême aux morilles, la portion, 13.50€
Le filet de veau et son brouet de ris de veau aux légumes,
sauce crème aux morilles, la portion, 17.00€
Nouveau Le filet de biche braisé aux châtaignes et girolles,
jus aromatisé aux épices de Noël, la portion, 18.50€
Civet de chevreuil aux girolles et ses spatze, la portion, 13.00€
Filet de bœuf Wellington et sa garniture, la portion, 15.90€
Potée d'Emilie : 2 à 3 personnes, la potée 31.50€
4 à 5 personnes, la potée 59.50€

Nos spécialités bouchères crues

Nouveau Dodine de pintade au ris de veau et au foie gras, 4 à 6 personnes
Jambonnette de chapon farce à l'ancienne parfumée au jus de truffe et
au foie gras, 3 à 4 personnes
Nouveau Magret d'oie, farce au foie gras et à la figue, 2 à 4 personnes
Cuisse de dinde farcie aux marrons, 4 à 6 personnes
Nouveau Selle d'agneau provençale et parfumé au miel de lavande,
4 à 6 personnes
Rôti de veau au ris de veau et aux morilles, à partir de 2 personnes
Nouveau Rôti de biche dans le gigot et son trio de champignons des bois :
cèpes, girolles, trompettes, à partir de 2 personnes

Filet d'agneau de lait sans os en pâte aux herbes
Civet de chevreuil, de lièvre ...

Nouveautés à rotir

Rôti de chevreuil façon Grand Veneur sans os
Carré de jeune sanglier aux herbes sans os

Notre pain d'antan

3 cuissons à 7h30, 11h30 et 15h30

**Nous fabriquons nous même notre pain
avec du levain naturel à base de moût de raisin.**

Baguette, ficelle, pain brioché, suebrot, pain complet, pain de mie,
pain paysan, baguette viennoise, miche à l'ancienne, pain à la bière,
nordlander, pain aux 6 céréales, pain aux 3 graines, pain au tournesol,
miche à l'ancienne, pain paysan, pain de campagne, pain de seigle,
pain au son, pain aux noix, pain de campagne, pain au sésame, ...

Nouveau :

Carte des Pains et Carte Boucherie
disponibles dans les boutiques

et sur le site www.kirn-traiteur.fr

