

PATRICK GANGLOFF RECEPTIONS

LORENTZEN
☎ 06.87.62.12.08

www.gangloff-traiteur.com

MACKWILLER
☎ 03.88.00.40.94

LES BUFFETS

Le Gangloff

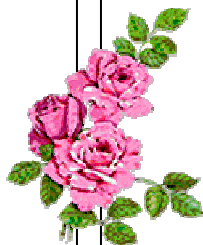
10.00 €/pers

La terrine au Riesling
La fine tranche de noix de jambon pochée
La terrine de foie de porc confite
Le pâté de tête
Le duo de charcuteries fines
Le jambon fumé campagnard
Le filet de poulet braisé
Les œufs mimosas

Le côté jardin

La salade de carottes - le céleri râpé
La rémoulade de choux aux lardons, sauce blanche
Le taboulé

Sauce : Mauonnaise



La Couleur de saison

14.00 €/pers

La ballottine de merlu aux petits légumes, tomates parisienne
Le rosbif « CHAROLAIS »
Le carré de porc du terroir rôti au miel
La paillardade de poulet jaune grillée
Le jambon (LIESELHEIM) à l'os
Le mini pâté en croûte aux pistaches
Le presskopf à l'ancienne
La terrine campagnarde

Le côté jardin

La salade Coleslaw (choux blancs, carottes)
Les tomates, Mozzarella - basilic
Le riz parfumé thaï au gingembre et crevettes
La salade de choux blancs aux lardons
Le trio de crudités en salade

Sauces : Tartare et Mayonnaise

Le gourmand

17.00 €/pers

Le saumon en marinade de curcuma cuit à la plancha
La gouttière de rouget à la niçoise
Le cœur de rumsteck « CHAROLAIS » braisé
Le porcelet d'ALSACE rôti
Le fondant de volaille fermier aux petits légumes
La terrine du chef
Le pâté en croûte de gibier
Le jambon fumé « MAISON »
Le pressé de lapereau

Le côté jardin

Les tagliatelles de légumes, coriandre et sésame
Les pennés à la crème, pignons de pin et volaille
La salade de lentilles, saumon fumé, p. pois et grenaille
La salade maraichère
La salade piémontaise

Sauces : Gribiche, crème de raifort

La Séduction

20,50 €/pers

Le petit filet de saumon à l'étouffé
Le rôti de veau de lait au four
La terrine de truite de la mer au bouillon épicé
Le bouquet de crevettes fraîches
La tranche de saumon fumé « MAISON »
Le parfait de foie gras et son chutney aux agrumes
Le gigot d'agneau aux thym et romarin
La ballottine de volaille aux essences de Cardamome
La terrine de canard « MAISON »
La mignonette aux trois suprêmes à la fleur de bière

Le côté jardin

Le trio de légumes en salade - La salade grecque
La salade de carottes aux agrumes et herbes fraîches
La salade de pommes de terre grenaille paysanne
La salade de pâtes à la volaille - La salade de céleri rémoulade

Sauces : Tartare et piquante

Les Parfums conjugués

25,00 €/pers

La mini terrine de raie aux tomates confites
Le saumon frais en Belle Vue et ses garnitures
Le médaillon de foie gras « MAISON » et sa confiture d'oignons doux des Cévennes
Le contre filet « CHAROLAIS » rosé à la fleur de sel
La noix de veau de lait rôtie
Le baron de lapereau farci
La noix de jambon « LIESELHEIM » braisée
Le magret de canard fumé
Le carré de porc rôti au miel

Le côté jardin

La salade de poulet au miel et petits légumes
La Saint Brieux (frisée, artichauts, chèvre et lardons)
La salade des îles
La corbeille de crudités et ses sauces parfumées
Le taboulé aux légumes « MAISON »
La salade du maraicher

Sauces : Gribiche, piquante et crème de raifort

Les Saveurs estivales

28,00 €/pers

Le filet de saumon cuit au torchon
La terrine de Saint Jacques au Noilly, petits légumes croquants
Le citron farci à la grecque
(Feta, concombre, oignon rouge, olive noire, huile d'olive, origan frais, ciboulette)
Le cœur de saumon BIO fumé
La tranche de foie gras caramélisée aux poires et abricots
Le presskopf de lapin au Muscat
Le cœur de rumsteck « CHAROLAIS » au four
Le filet de veau de lait rose
L'aiguillette de canard à la griotte
La terrine du chef
L'anti pasti (légumes confits à l'huile d'olive)

Le côté jardin

La salade printanière
(pois gourmand, carottes, tomates jaunes confites, pignons de pin, tomates)
La salade maraichère
Le taboulé « MAISON »
La salade de tomates, Mozzarella basilic
La salade de ratatouille
La salade grecque

Sauces : Gribiche, piquante et crème de raifort

