

PATRICK GANGLOFF RECEPTIONS

MACKWILLER ☎03.88.0.40.94

– LORENTZEN ☎ 06.87.62.12.08

www.gangloff-traiteur.com



LA CARTE DU CHATEAU POUR MARIAGES

Les mises en bouche

Le millefeuille de pain d'épices au foie gras
et son coulis de mangues au basilic

3,00 €/pers

Le flan de homard aux pépites de foie gras
tartare de St Jacques

2,90 €/pers

Le velouté tiède de langoustines et sa petite brochette de gambas

3,00 €/pers

La déclinaison de la tomate cerise
(mini brochette de tomate façon pomme d'amour et sa petite pipette
balsamique et Mozzarella)

2,50 €/pers

Un rocher de foie gras

3,00 €/pers



Les entrées froides

Le millefeuille de saumon **BIO**, gambas à l'ail
et ses petits légumes croquants

11,50 €/pers

La caille en brochette sur lit de petite salade
pomme Golden rôtie au beurre et pétales de foie gras

11,50 €/pers

Le duo de terrines « MAISON »
(pressé de lapin et sa compote d'oignons blonds au miel, terrine de pintadeau
fermier, aux éclats de foie gras et pistaches sur un lit de crudités râpées)

11,50 €/pers

Les entrées chaudes

Le pavé de sandre en croûte de raifort,
choucroute à la bière et pommes de terre fondantes

14,00 €/pers

Le dos de cabillaud crémeux de champagne,
légumes croquants, risotto

13,00 €/pers

Le tournedos de lotte dans sa robe fumée, chips de lard paysan
sauce aux champignons, timbale de riz safrané

14,00 €/pers

La brochette de St Jacques, fenouil au miel, risotto truffé

15,00 €/pers

La roulade de sole aux petits légumes sauce normande,
timbale de riz safrané ou risotto

14,00 €/pers

Le duo de poissons, croustillant de légumes, écrasé de Vitelotte,
tuiles aux parmesan et noisettes râpées

13,50 €/pers

La déclinaison de sandre façon « Winstub »

13,50 €/pers

La variation de foie gras (froid, chaud et tiède)

13,50 €/pers

Les pains

La brochette de pains - L'assortiment de petits pains individuels

La baguette - La baguette rustique

Le pain paysan (**grand**)

Les plats

Les médaillons de veau de lait Orloff, gratin gourmand aux
cèpes, flan de légumes, tomate provençale

14,00 €/pers

Le pavé de bœuf au lard fumé, galette de polenta au basilic et
tomate confite, wok de légumes au beurre

14,50 €/pers

Le tournedos de filet de bœuf à la strasbourgeoise,
Tatin aux cèpes, pommes croquettes, bataille de légumes

14,50 €/pers

Le suprême de pintadeau soufflé sur mikado de jeunes légumes
et pommes dauphines

13,50 €/pers

Le tournedos de canard des Landes en infusion de réglisse
Pommes Agathe, légumes, crème brûlée à la tomate

13,50 €/pers

Le Rossini de magret de canard et sa tranche de foie gras
poêlée, sauce au jus de truffes, accompagné d'un gratin
gourmand et d'un méli mélo de légumes

14,50 €/pers

Le grenadin de veau de lait, caramel de Porto et sésame,
brochette de légumes et petit gratin dauphinois

13,50 €/pers

Les sorbets

Le granité d'agrumes à la menthe ciselée arrosé de Crémant rosé

2,30 €/pers

Le sorbet pommes vertes et sa Matignon de Golden au Calva

2,50 €/pers

Le sorbet mirabelle et son fruit confit, arrosé de schnaps

2,80 €/pers

Le granité de Muscat d'Alsace arrosé

2,50 €/pers

Les Desserts

La déclinaison de « Forêt Noire »

4,50 €/pers

Le petit vacherin glacé « MAISON »

4,00 €/pers

Le buffet de desserts d'antan (6 - 7 sortes)

5,50 - 6,00 €/pers

La soupe froide de vin aux agrumes
(quelques fruits rouges, glace de figues séchés)

5,00 €/pers

La cascade de gâteaux (**selon choix**)

à partir de 2,50 €/pers



Les Fromages

Le Brie truffé

3,50 €/pers

Le buffet de fromages du terroir
accompagné de crème d'oignons, radis roses et raisins

4,50 €/pers

L'assiette aux trois fromages affinés, raisin et beurre fermier

2,90 €/pers

Les mignardises de fromages chauds accompagnés de salades
Reblochon - Camembert frit - Croustillant de chèvre - tartine au St Nectaire

4,50 €/pers