

# PATRICK GANGLOFF RECEPTIONS

MACKWILLER 03.88.0.40.94 – LORENTZEN 06.87.62.12.08

[www.gangloff-traiteur.com](http://www.gangloff-traiteur.com)



## LA CARTE DU MOULIN 2015

Confirmation, Communion, Baptême....

### Pour vos apéros

Le pain surprise campagnard aux noix

\*

Le pain de campagne en surprise

\*

Le grand Kougelhofp à l'alsacienne aux lard et noix,  
fourré à la crème de fromage blanc  
et jambon fumé du Pays

\*

### Les entrées

La trilogie du marché  
(la portion de foie gras « MAISON », la  
tranche de pâté en croûte gourmand, la  
terrinerie de pintadeau aux pistaches, les  
petits légumes croquants)

\*

La crème brûlée d'asperges vertes  
à la noix de St Jacques poêlée

\*

Le vol au vent à l'ancienne avec sa petite timbale de riz

\*

La croustade de poissons et fruits de mer  
au velouté de Riesling et son dôme de riz safrané

\*

Le moelleux de sandre braisé au Riesling,  
riz Basmati aux petits légumes

\*

L'escalope de saumon à la crème d'oseille,  
timbale de riz Pilaf

\*

Le dos de cabillaud, quinoas à la fondue de poireaux  
sauce crémée à l'huile d'argan

\*

### Les sorbets

Le sorbet citron Crémant rosé

\*

Le sorbet pomme verte calvados

\*

Le sorbet mirabelle arrosé de son eau de vie

\*



### Les plats

Le fondant de poulet fermier à la forestière,  
méli-mélo de Spätzles aux légumes

\*

Les médaillons de porc à l'Orloff, gratin  
gourmand, bouquetière de légumes

\*

Le suprême de pintadeau, petit gratin dauphinois,  
étuvé de légumes au beurre

\*

Le tournedos de veau de lait aux girolles,  
pommes croquantes et farandole de légumes

\*

Les médaillons de chevreuil aux champignons des bois,  
Spätzles « MAISON » légumes de saison

\*

Le filet de canette laqué, poêlée de pleurotes,  
galette de pommes de terre et légumes croquants

\*

Le millefeuille de filet de bœuf au foie gras,  
mini-gratin gourmand, brochette ou farandole de légumes

\*

### Les Fromages

Nous pouvons vous réaliser  
un plateau de fromages du terroir local  
(nous consulter)



### Les Desserts

Le plateau de mignardises

\*

L'assiette de gourmandises

\*

Le grand vacherin glacé « Fait par nos soins »  
et son coulis de fruits

\*

L'omelette norvégienne (à flamber)

\*

Le petit vacherin glacé (en individuel)  
soupe de fruits rouges et coulis de mangues

\*

Le petit buffet de desserts (4 sortes)

\*