

PATRICK GANGLOFF RECEPTIONS

MACKWILLER ☎ 03.88.0.40.94

– LORENTZEN ☎ 06.87.62.12.08

www.gangloff-traiteur.com



LA CARTE DU MOULIN 2011

Confirmation, Communion, Baptême....

Les entrées

Le pressé de volaille à l'Armagnac au foie blond,
crudités de saison

8,00 €/pers

La trilogie du marché

(la portion de foie gras « MAISON », la tranche de pâté en croûte gourmand,
la terrine de pintadeau aux pistaches, les petits légumes croquants)

9,90 €/pers

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

8,00 €/pers

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

9,00 €/pers

Le filet de sole farci aux petits légumes sauce aux girolles,
tagliatelles larges au basilic

10,50 €/pers

Le pavé de sandre en croûte d'herbes sauce à la bière,
pâtes au beurre ou risotto

10,00 €/pers

La fantaisie de rouget au ragoût de pétoncles
sauce homardine,
timbale de riz aux petits légumes

10,00 €/pers

Le méli mélo de poissons, St Jacques
et Gambas à la dieppoise sur un lit de légumes
petite timbale de riz Pilaf

11,50 €/pers

Les Fromages

L'assiette aux trois fromages garnie

2,60 €/pers

Les pains

La brochette de pains	1,80 €/pce
L'assortiment de petits pains individuels	0,35 €/pce
La baguette	0,80 €/pce
La baguette rustique	1,00 €/pce
Le pain paysan (grand)	6,00 €/pce



Les plats

Les médaillons de porc fermier Orloff,
gratin de cèpes et noix, jardinière de légumes

12,50 €/pers

Le suprême de pintadeau à la strasbourgeoise,
poêlée de spätzles aux légumes

12,00 €/pers

Le tournedos de veau de lait en croûte de champignons,
pommes croquettes et farandole de légumes

13,00 €/pers

Les médaillons de chevreuil aux champignons des bois,
poêlée de knöpfles aux petits légumes

13,00 €/pers

Le filet de canette rôti au miel, pleurotes et shiitake
Knöpfles aux fines herbes

12,50 €/pers

Le filet de bœuf en millefeuille au foie gras,
petits gratins gourmands, brochette ou farandole de
légumes

Les sorbets

Le sorbet citron Crémant rosé

2,40 €/pers

Le sorbet pomme verte calvados

2,40 €/pers

Le sorbet mirabelle arrosé de son eau de vie

2,00 €/pers

Les Desserts

L'assiette de gourmandises

4,20 €/pers

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

2,90 €/pers

L'omelette norvégienne (à flamber)

3,00 €/pers

Le petit vacherin glacé (en individuel)
et ses accompagnements : coulis et crème vanille

3,80 €/pers

Le petit buffet de desserts (4 sortes)

6,00 €/pers