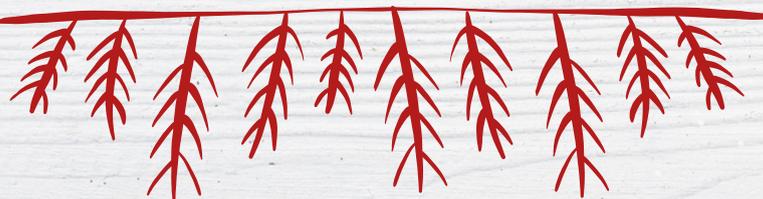


CARTE DE  
*Noël*

ET NOUVEL AN



SARL LA FERME ROTTMATT

26D ROUTE DE STRASBOURG 67230 SAND  
TEL : 03 90 57 83 46

68 ROUTE DE LYON 67400 ILLKIRCH  
TEL : 03 90 67 30 89

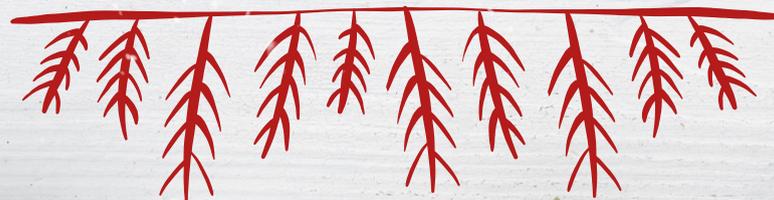
[CONTACT@LAFERMEROTTMATT.FR](mailto:CONTACT@LAFERMEROTTMATT.FR)

## POUR VOS APERITIFS

470 plateau de mini apéro à chauffer	28€/kg
423 Pain surprise 8 pers. Campagne	31€
423 pain surprise 8 pers au noix	34€
424 Pain surprise 10 pers. Campagne	33€
424 pain surprise 10 pers. aux noix	36€
408 Mini burger 12 pièces	25€
407 Plateau 15 malicettes (jambon blanc, jambon cru, saumon, mousse de foie)	20€
143 Mini pâté en croûte médaille d'or	26€/kg
147 Mini pâte en croûte volaille médaillon en demi (15 tranches)	37€/kg

## ENTREES CHAUDES

419 Escargot d'Ebersheim (12 pièces)	9,95€/pièce
471 La coquille de poisson	9€/pièce
452 Feuilletée cuisse de grenouille	9€/pièce



## SPECIALITE EN CROUTE

### ENTREES FROIDES

145 Pâté en croûte maison Médaille d'or	22€/kg	388 Tourte canard 4 pers	27€/kg
382 Pâté en croûte du chef (volaille, foie gras) par 2 tranches	44€/kg	389 Tourte foie gras 4 pers (canard, foie gras, champignons)	35€/kg
386 Pâté en croûte de canard avec médaillon foie gras (par 1 ou 2 tanches)	49€/kg	362 feuilleté saumon sur son lit de poireaux 4 ou 6 pers	25€/kg
371 Terrine Rottmatt aux saveurs de Noël	24,50€/kg	149 Tourte au riesling (4 ou 6pers)	18,50€/kg
337 Magret de canard fumé	42€/kg	621 Tourte de gibier 4 pers (gibier, gruyère, crème, girolle)	25€/kg
337 magret canard tranché fumé	58€/kg	181 Tourte volaille 4 ou 6 pers	25€/kg
434 Foie gras de canard (250 gr ou 450 gr)	160€/kg	146 Tourte de Noël 4 ou 6 pers	28,60€/kg
414 Saumon fumé label rouge	64€/kg	140 Filet veau en croûte	41€/kg
3814 Rillettes de truite 125gr	12,00€/pièce	141 Filet de bœuf Wellington en croûte	43€/kg
3815 Tartare de truite citronné 125gr	12,50€/pièce	375 Wellington de pintade (4 ou 6 pers)	36€/kg
3816 verrine chèvre pesto truite 55gr	10€/pièce	334 Jambon en croûte porc (4 ou 6pers)	18,50€/kg
3804 Tranches de truite fumée (4 tranches)	17€/pièce	376 Jambon en croûte volaille (4 ou 6pers)	21€/kg
3800 Tranches de truite marinée (4 tranches)	15€/pièce	341 Filet mignon de porc en croûte (4 ou 6pers)	21,50€/kg
3817 Aspic de la mer	4€/pièce	343 Kassler en croûte (4 ou 6pers)	18€/kg
		335 Pâté chaud (4 ou 6pers)	18€/kg
		394 Wellington du kochersberg (4 à 6pers, magret de canard en croûte et foie gras)	46,90€/kg
		610 Filet mignon de biche en croûte	40€/kg

## VOLAILLES DE NOEL D'ALSACE

- 202 Pigeon origine Nordhouse 29,40€/kg  
255 Canard entier à rôtir du Kochersberg 17,60€/kg  
206 Cailles des Vosges 23€/kg  
268 Suprême de pintade 22€/kg  
250 Filet de canard 29€/kg  
253 Magret roulé frais persillé (1kg) 34€/kg  
254 Magret roulé frais au foie gras (1kg) 44€/kg  
256 Demi canard farci à l'orange (environ 2kg pour 6-8 pers) 31€/kg  
257 Cuisse de canard farci à l'orange (1 à 2 pers) 31€/kg  
277 Farces (nature, forestières ou marron) 18€/kg

Volailles	entières prix au kilo	entieres farcies prix au kilo	desossées farcies prix au kilo
Dinde Fermière	13,80€	16,80€	19,90€
Chapon Fermier	22,90€	25€	28,90€
Pintade label rouge	16,50€	19,50€	22,50€
Poularde finie au lait cru Fermière	19€	21,50€	24,50€

## **VIANDE DE BOEUF**

10 Filet à enfourner (quantité limitée)	49,50€/kg
380 Tournedos filet	50€/kg
381 Tournedos faux filet	41€/kg
7 Côte de bœuf	28,50€/kg
171 Basse côte	24€/kg
105 Rôti de Bœuf (nature, farcie, champignons des bois ou maitre d'hôtel)	26€/kg
89 Sauté de boeuf aux 5 épices et aux oignons	28€/kg

## **VIANDE DE VEAU**

47 Filet mignon de veau( quantité limitée)	49€/kg
43 Côte de veau	23,50€/kg
52 Carrée de veau désossé	32,50€/kg
103 Poitrine de veau farcie	19,50€/kg
104 Rôti de veau :	
(nature, orloff, crème girolles ou savoyard)	28€/kg
90 Rôti dans l'épaule	25€/kg
86 Emincé de veau crème girolles	28€/kg
104 Rôti farci aux marrons et à l'orange	38€/kilo

## **VIANDE D'AGNEAU**

501 Gigot entier	28€/kg
512 Gigot d'agneau désossé, roulé et préparé aux herbes	35€/kg
513 filet préparés aux herbes	42€/kg
514 Rôti d'Epaule nature ou orientale	28€/kg

## **VIANDE DE PORC**

378 Filet mignon farcie : orloff, lard, bacon ou forestier	24,50€/kg
--	-----------

## Chevreuil

603 Gigot de chevreuil avec os	34€/kg
604 Gigot de chevreuil roulé ss os	40€/kg
605 Civet de chevreuil	35€/kg
626 Epaule avec os	31€/kg
625 Épaule sans os	37€/kg

## GIBIERS

### Biche

600 Civet de biche	26€/kg
614 Cuissot de biche sans os (quantité limitée)	33€/kg
648 Épaule de biche sans os	31,90€/kg.

### Sanglier

650 Épaule avec os	20€/kg
649 Épaule ss os	25€/kg
606 Civet	24€/kg
628 Gigot sans os	28€/kg
629 Gigot avec os	22€/kg

**AUTRES MORCEAUX SUR DEMANDE**



## PLATS CUISINES DE FETES A RECHAUFFER

### Poissons

- 460 Dos de cabillaud sauce aux agrumes 13€/pers  
461 Filet de sandre sauce chablis et crevettes 14€/pers



### Viandes

- 420 Pavé de veau sauce crémeuse aux girolles 16€/pers.  
448 Fondant de volaille aux saveurs des sous bois 12,50€/pers  
433 Sauce bouchée à la reine royal(2pers ou 4 pers) 28€/kg  
430 Civet de biche grand veneur 12€/pers  
462 Le boeuf de Noel de Suzanne 16€/pers  
463 Pavé de filet mignon de porc laqué au caramel d'orange et sa purée d'oignon 14€/pers  
469 Jambon aux bouillons de Noël 19€/kg  
472 Cuisse de Pintade farcie marrons et foie gras sauce pinot blanc et pleurote 17€/pers

### Accompagnements:

- 431 spaëtzle nature 11,50€/kg  
464 risotto aux champignons 13,50€/kg  
465 tagliatelles 10€/kg  
466 tagliatelles de légumes 11,90€/kg  
450 fondue de poireau 11€/kg  
441 gratin dauphinois 13,50€/kg  
451 Chou rouge aux marrons 13,50€/kg

### Sauces maison

- 422 sauce: crème/girolles 100ml 15€/kg  
447 Sauce foie gras 15€/kg  
449 Sauce gibier 15€/kg  
453 Sauce poisson 15€/kg



## BUFFETS

### 467 Buffet Délices de la Rottmatt à 18,50€

Rôti de boeuf - Rôti de porc - Rôti de dinde

Mini paté en croute

Terrine de Noël et Terrine nature

Jambon blanc

Jambon fumé

Rosette

Assortiments charcuteries

### 468 Buffet Délices du Gourmet 27,50€/pers\*

Saumon fumé

Truite fumé - truite fumé à chaud

Makis de truite coriandre

Makis de truite gingembre

Rilette de truite

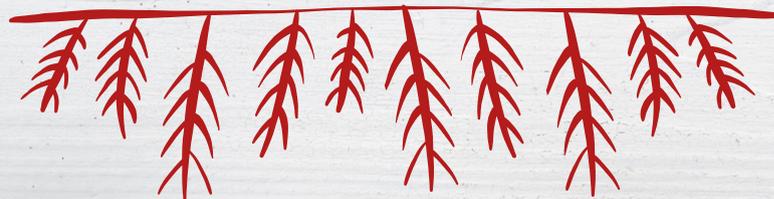
Rôti boeuf - Rôti veau

Magret de canard fumé

Pâté en croute

Jambon

Nos buffets sont accompagnés de crudités variées, de sauces et condiments  
\* à commander avant le 22 décembre pour Nouvel An



## Fromages du Ried Alsacien

Plateau raclette 4 pers 23€ /plateau

Plateau fromage 5€/pers

### Pierrade, fondue, carpaccio, sapin

101 Assortiment pierrade 29€/kg

615 Pierrade de gibier 54€/kg

92 Fondue bourguignonne (cube) 28,90€/kg

94 Fondue vigneronne (lamelle) 28,60€/kg

93 Fondu chinoise 33€/kg

185 Carpaccio 35€/kg

190 Sapin poulet 15€

188 Sapin bœuf 17,50€

189 Sapin veau 18,50€

Plateau charcuterie pour raclette 9,40€/pers

### HORAIRES D'OUVERTURES POUR LES FÊTES:

**VENDREDI 22 DÉCEMBRE: 9H À 12H30 FERMÉ L'APRÈS MIDI**

**SAMEDI 23 DÉCEMBRE: 8H À 13H ET DIMANCHE 24 DÉCEMBRE 8H À 13H**

**VENDREDI 29 DÉCEMBRE : 9H-12H30 ET 14H45-18H45**

**SAMEDI 30 DÉCEMBRE: 8H À 12H30 ET**

**DIMANCHE 31 DECEMBRE : 8H À 12H30**

**COMMANDE AVANT LE 16 DÉCEMBRE**

*merry Christmas*

