



CARTE DE

# NOËL

2024

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 ÉVEILLER VOS PAPIÈRES

470 Mini feuilletée apéro à chauffer	28€/kg
423 Pain surprise 8 pers. Campagne ou noix	31€/34€
424 Pain surprise 10 pers. Campagne ou noix	33€ /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 en demi médaille d'or	26,50€/kg
147 Mini pâte en croûte volaille médaillon en demi	38€/kg

## ENTRÉES CHAUDES

419 Escargot d'Ebersheim (12 pièces)	9,95€/pièce
471 La coquille de poisson et sa julienne de légumes	8€/pièce
452 Feuilletée cuisse de grenouille	9€/pièce
471 La coquille saint Jacques	8,5€/pièce

## ENTRÉES FROIDES

145 Pâté en croûte maison Médaille d'or	22€/kg
382 Pâté en croûte du chef (volaille, foie gras) par 2 tranches	45€/kg
386 Pâté en croûte de canard avec médaillon foie gras (par 1 ou 2 tranches)	49€/kg
Quetsch d'Alsace fourrées au foie gras (par 12)	26€
371 Terrine Rottmatt aux saveurs de Noël	24,50€/kg
337 Magret de canard fumé	42€/kg
434 Foie gras de canard (250 gr ou 450 gr)	170€/kg
414 Saumon fumé label rouge	69€/kg
402 Saumon Gravlox	64€/kg
3815 Tartare de truite citronné	8€/pièce
3804 Tranches de truite fumée(4 tranches)	17€/pièce
3800 Tranches de truite marinée (4 tranches)	15€/pièce
3817 Verrine de la mer	5,20€/pièce
Mini burger de saumon fumé et fromage frais	5,50€/pièce

## SPECIALITE EN CROUTE

388 Tourte canard 4 pers	27€/kg
389 Tourte foie gras 4 pers (canard, foie gras, champignons)	36€/kg
362 feuilleté saumon sur son lit de poireaux 4 ou 6 pers	24€/kg
149 Tourte au riesling (4 ou 6 pers)	18,50€/kg
621 Tourte de gibier 4 pers (gibier, gruyère, crème, girofle)	27,50€/kg
181 Tourte volaille 4 ou 6 pers	25€/kg
146 Tourte de Noël 4 ou 6 pers	29,90€/kg
140 Filet veau en croûte avec sa sauce	42€/kg
141 Filet de bœuf Wellington en croûte avec sa sauce	44€/kg
375 Wellington de pintade (4 ou 6 pers)	36€/kg
334 Jambon en croûte porc (4 ou 6 pers)	18,50€/kg
376 Jambon en croûte volaille (4 ou 6 pers)	21€/kg
341 Filet mignon de porc en croûte (4 ou 6 pers)	21,50€/kg
335 Pâté chaud (4 ou 6 pers)	18€/kg
394 Wellington du Kochersberg (4 à 6 pers, magret de canard en croûte et foie gras)	46,90€/kg
610 Filet mignon de biche en croûte	43€/kg

## VOLAILLES DE NOËL D'ALSACE



Fond de volaille 1L.	8€
202 Pigeon origine Nordhouse	29,60€/kg
255 Canard entier à rôtir du Kochersberg	17,60€/kg
206 Cailles des Vosges	23€/kg
268 Suprême de pintade	25€/kg
250 Filet de canard	28,50€/kg
253 Magret roulé frais persillé (1kg)	34,50€/kg
254 Magret roulé frais au foie gras (1kg)	44,50€/kg
256 Demi canard farci à l'orange (environ 2kg pour 6-8pers)	35€/kg
257 Cuisse de canard farci à l'orange (1 à 2 pers)	28€/kg
277 Farces (nature, forestières ou marron)	18€/kg
Bonbon de chapon forestier	40€/kg
Bonbon de chapon forestier foie gras	52€/kg

Volailles	entières prix au kilo	entieres farcies prix au kilo	desossées farcies prix au kilo
Dinde Fermière	13,80€	16,80€	23€
Chapon Fermier	22,90€	25€	28,90€
Pintade label rouge	16,50€	19,50€	23,50€
Poularde finie au lait cru Fermière	18,50€	21,50€	25,80€

## VIANDE DE BOEUF

10 Filet à enfourner (quantité limitée)	52€/kg
380 Tournedos filet	58€/kg
381 Tournedos faux filet	42€/kg
7 Côte de bœuf	29€/kg
171 Basse côte	25€/kg
105 Rôti de bœuf (nature, farcie, champignons des bois ou maître d'hôtel)	28€/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	20,50€/kg
104 Rôti de veau : (nature, orloff, crème girolles ou savoyard)	32€/kg
90 Rôti dans l'épaule	25€/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'Épaule nature ou orientale	28€/kg

## VIANDE DE PORC

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



## GIBIERS DU HOHWALD

### Chevreuil

603 Gigot de chevreuil avec os	30€/kg
604 Gigot de chevreuil roulé ss os	40€/kg
605 Civet de chevreuil	33€/kg
626 Épaule avec os	31€/kg

### Biche

600 Civet de biche	26€/kg
614 Cuissot de biche sans os(quantité limité)	32,50€/kg
648 Épaule de biche sans os	31,90€/kg.

### Sanglier

606 Civet	24€/kg
-----------	--------

# PLATS CUISINES DE FÊTES A RECHAUFFER

## Poissons

- 460 Dos de cabillaud sauce aux agrumes 13€/pers
- 461 Tournedos de saumon sauce écrevisses 14€/pers



## Accompagnements:

- 431 Spaëtzle nature 11,50€/kg
- 464 Risotto aux champignons 13,50€/kg
- 465 Tagliatelles 10€/kg
- 466 Écrasé de patates douces aux amandes grillés 14€/kg
- 450 Fondue de poireau 11€/kg
- 441 Gratin dauphinois 13,50€/kg
- 451 Chou rouge aux marrons 13,50€/kg

## Viandes

- 420 Pavé de filet de veau sauce crémeuse aux girolles 17€/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 Mijoté de biche aux épices de Noël 12,50€/pers
- 463 Filet de canette aux fruits rouges et réduction balsamique au miel 17€/pers
- 469 Jambon braisé aux épices de Noël 10€/pers
- 472 Suprême de Pintade farcie marrons et foie gras  
sauce crémant et pleurote 17€/pers

## Sauces maison

- 422 Sauce: crème/girolles 100ml 15€/kg
- 447 Sauce foie gras 19€/kg
- 449 Sauce gibier 15€/kg
- 453 Sauce poisson 15€/kg



## BUFFETS

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

Rosbif laqué au cognac  
Rôti de dinde  
Rôti de porc laqué aux épices de fête  
Mini paté en croûte  
Terrine de Noël et Terrine nature  
Jambon blanc  
Chiffonnade de viande fumé et séchée  
Rosette  
Assortiments charcuteries

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

Saumon fumé  
Filet mignon de porc fumé  
Terrine de poisson  
Gambas  
Truite fumé  
Rôti boeuf  
Rôti veau braisé au madère  
Magret de canard fumé  
Pâté en croûte  
Jambon  
Rosette

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





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



## Fromages du Ried Alsacien

Plateau raclette 4 pers 23€ /plateau

Plateau fromage 5€/pers

### HORAIRE D'OUVERTURE POUR LES FÊTES:

LUNDI 23 DÉCEMBRE: 8H à 13H

MARDI 24 DÉCEMBRE 8H à 13H

MARDI 31 DÉCEMBRE : 8H à 12H30

COMMANDE AVANT LE 14 DÉCEMBRE