



TOUS NOS PRODUITS SONT FAIT MAISON

Apéritifs

Foie gras d'oie au naturel (kg)	98.00 €
Pâté croûte et mousse foie gras (kg)	19.50 €
Pâté en croûte de canard (kg)	15.50 €
Saumon fumé Norvégien (kg)	37.50 €

POUR VOTRE APÉRITIF

Plateau de 40 canapés gourmets	28.00 €
Plateau de 60 canapés gourmets	42.00 €
Mini moricette fourrée (la pièce)	0.90 €
Pain aux noix (25 sandwiches)	17.50 €
Assortiment de 12 verrines	18.00 €
Assortiment de 12 cuillères chinoises et de 12 cassolettes	24.00 €
L'assiette de légumes à croquer	15.00 €

Entrées & Poissons

NOS ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard garni (50 gr)	7.50 €
Médallions de saumon garnis	7.50 €
½ queue de langouste garnie	19.50 €

NOS ENTRÉES CHAUDES

Cassolette de St Jacques/écrevisses	6.00 €
Escargots maison en godets (la douzaine)	5.50 €
Coquille Saint Jacques (la pièce)	6.00 €
Bouchée à la Reine (kg)	12.50 €

NOS POISSONS CUISINÉS GARNIS

Cocotte de lotte et Saint Jacques aux petits légumes	9.50 €
Pavé de cabillaud en croustillant d'agrumes, sauce crème citronnée, riz pilaf	10.50 €
Médallions de lotte à l'américaine, riz aux petits légumes	10.50 €

Plats & Spécialités



NOS PLATS AU FOUR

Jambon en croûte pré tranché	6.50 €
Feuilleté de saumon aux légumes sauce mousseline, riz (kg)	21.50 €
Tourte de la vallée (kg)	18.50 €
Filet de bœuf Wellington (1)	15.50 €
Mignons de porc en croûte (kg)	20.50 €

NOS VIANDES CUISINÉES

Civet de cerf aux lardons	9.00 €
Mini rôti de chapon à la pancetta	8.00 €
Chapon sauce foie gras et morilles	10.50 €
Mignons de porc forestier	9.75 €
Magrét de canard en tournedos	7.50 €
Carré de veau forestier	14.50 €

Garnitures (en sus)

Knöplés maison (250 gr)	1.75 €
Poêlée de légumes et tonnelet Parmentier	3.50 €

NOTRE SPÉCIALITÉ

Le fameux <i>Riz Colonial</i> , servi avec ses beignets aux fruits (pomme, banane et ananas)... ... garni d'émincé de veau au curry	15.00 €
... garni d'émincé de poulet au curry	12.50 €
Le Bäckahoffa (1)	10.50 €

Nos prix sont à la portion, sauf indication.

(1) Plats «Prêt-à-cuire»

Les buffets

LE BUFFET DE FÊTE 19.00 €
(minimum 10 personnes)

Médallions de saumon garnis
Cocktail de crevettes en verrine

Le panaché de viandes
Rosbif-rôti de veau et de porc
Médallions de volaille farcis forestier
Magret de canard grillé
Jambon cru en chiffonnade
Pâté en croûte cocktail
Œufs mimosas et petits légumes farcis
Olives et cornichons
5 salades simples et composées

EN OPTION POUR VOTRE BUFFET

Le plateau de fromages (6 sortes)	5.50 €
Les pains assortis	0.70 €
Un dessert maison	à partir de 3.50 €

NOS DESSERTS MAISON

Bûches aux griottes	4.20 €
Vacherin glacé	3.50 €
Charlotte poire Belle Hélène	3.50 €
Forêt Noire	4.50 €
Coffret de 9 verrines sucrées	12.60 €

Les buffets

LE BUFFET DES GOURMETS 29.50 €
(minimum 20 personnes)

Le buffet de hors d'œuvres riches

Terrine de foie gras maison
Médallions de saumon garnis
Cocktail de crevettes en verrines
Œufs mimosas et petits légumes farcis

Jambon cru en bigoudis
Cocktail de pâté en croûte
3,4 crudités
Olives et cornichons

Un plat chaud servi au buffet (à définir dans ce choix)

Civet de biche aux airelles
ou
Mini rôti de chapon à la pancetta
ou
Magret de canard en tournedos
Garni avec knoepflés et légumes

Un dessert

(à choisir dans « Nos desserts maison »)

JOHNER
RESTAURATION

Les fêtes

4, AVENUE DE GAULLE - RIXHEIM CENTRE - TÉL 03 89 44 63 23

JJRESTAURATION.COM