

RESTAURANT

LA CASSEROLE

CÉDRIC KUSTER



CARTE
TRAITEUR
2018



Je suis très heureux de vous retrouver en cet hiver 2018 et de vous faire découvrir les nouvelles propositions de menus de fêtes de La Casserole.

Féerie, élégance et savoir-faire, voici les maîtres-mots qui ont conduit toute la brigade de La Casserole dans l'élaboration de ces plats chauds et froids, salés et sucrés, authentiques et festifs.

Nous vous souhaitons de magnifiques fêtes et espérons que vous profiterez pleinement de ces moments de partage en famille, en amoureux, entre amis.

Cédric Kuster



IDÉES
CADEAU
à offrir

BON CADEAU

Votre bon cadeau par tranche de 50 €

SUR LA TABLE

Bière

Bière « La Casserole » (33cl)

3,20 €

EN DEHORS DE LA TABLE

Chocolats

Boîte de chocolats (10 pièces de 10g)

9 €

Tablier

Tablier de cuisine noir « La Casserole »

35 €

Bougie

Bougie parfumée « La Casserole »

29 €

« Feu de Bois » ou « Menthe-Basilic »

Verrerie

Verrerie Zalto

à partir de **24 €**

Couteaux

Couteaux de table Mazelier

195 € les deux

Argenterie

Argenterie Riva Robbe et Berking

à partir de **56 €**

MENU DE
FÊTES
à emporter



ENTREES FROIDES

La Saint-Jacques en carpaccio **18 €**
pomme Granny et condiment passion

Le Saumon d'Écosse mariné à la Bière de Noël **14 €**
en maki, gelée de Gewurztraminer et endives au jus

Le Homard bleu **28 €**
en salade à la parisienne

Le Foie gras de la Ferme Schmitt **16 €**
condiment au vin chaud

ENTREE CHAUDE

Le Chausson à la truffe entière (18g) **47 €**
sauce au Madère

DATE LIMITE DE COMMANDE :
Judi 20 décembre 2018 et vendredi 28 décembre 2018

Les commandes sont à retirer :
le 24 décembre de 9h à 13h / le 31 décembre de 9h à 13h

PLATS

Le Dos de cabillaud

piqué à la truffe, crème de parmesan truffée
et petits légumes

26 €

Le Filet de bœuf en croûte (min. 2 pers.)

royale de foie gras, petits légumes et pomme Darphin,
sauce Périgueux

27 € / pers.

La Tourtière individuelle

façon lièvre à la Royale

28 €

La Ballotine de volaille d'Alsace

farci aux champignons sauce Albufera,
potimarrons en texture et châtaignes

26 €

DESSERT

La Bûche Création 2018*

comme une Forêt Noire au vin chaud

28 €

la bûche pour 6 pers.

* Édition limitée à 25 pièces



MENU DE
FETES
à emporter



SÉLECTION DE

VINS

à emporter

La Casserole, avec la complicité du **Millésime** et du **Théâtre du Vin**, vous propose une sélection de Champagne et de vins pour accompagner vos menus de fêtes.

Rendez-vous :

AU MILLÉSIME

7 Rue du Temple Neuf
67000 Strasbourg

THÉÂTRE DU VIN

Rue du Marché Gare
67200 Strasbourg



PRODUITS DE
FETES
à emporter

FOIE GRAS

Le Foie gras de canard « La Casserole »
de la Ferme Schmitt – à la coupe

16 € les 100g

CAVIAR

Le Caviar Baerii

42 € les 30g • **59 €** les 50g

SAUMON

Saumon sauvage mariné d'Écosse Bio
« La Casserole »

10 € les 100g

TRUFFE

Truffe Noire « Tuber Melanosporum »

Prix selon cours

APERITIF

Plateau Apéritif

32 € les 16 pièces

PAINS

Mini-Pain « La Casserole »
précuits à emporter

2 € les 4 pièces



BONS
INVITATION
à offrir

« **Menu Déjeuner hors boissons** » **39€ / pers.**
Une sélection de **3 plats**, proposée au déjeuner uniquement

« **Menu Déjeuner boissons comprises** » **62€ / pers.**
Une sélection de **3 plats**, boissons comprises de l'apéritif au café, proposée au déjeuner uniquement

« **Génération(s) Casserole** » **75€ / pers.**
(réservé au moins de 35 ans et plus de 60 ans)
Une sélection de **4 plats**, boissons comprises de l'apéritif au café, proposée au déjeuner ou au dîner, excepté le vendredi soir et samedi soir

« **Saveurs Iodées** » **125€ / pers.**
Une sélection de **5 plats**, boissons comprises de l'apéritif au café, proposée au déjeuner ou au dîner

« **À la Carte** » **140€ / pers.**
Un choix **à la carte** (entrée, plat, dessert) boissons comprises de l'apéritif au café, proposé au déjeuner ou au dîner

« **Découverte** » **150€ / pers.**
Une sélection de **6 plats**, boissons comprises de l'apéritif au café, proposée au déjeuner ou dîner

Menus disponibles sur notre boutique en ligne et au restaurant directement

www.restaurantlacasserole.fr

Rubrique « Bons Cadeaux »

A glass of white wine is positioned in the upper left corner, partially overlapping a gold circular graphic. Below it, a dark plate holds a stack of small, white, pointed dumplings, likely ravioli, garnished with black pepper. A silver spoon rests to the right of the dumplings. The background is a light-colored, vertically striped surface.

FÊTES DE
FIN D'ANNÉE

2018

RESTAURANT

LA CASSEROLE

24 RUE DES JUIFS • 67000 STRASBOURG
TÉL. 03 88 36 49 68 • INFO@RESTAURANTLACASSEROLE.FR

RESTAURANTLACASSEROLE.FR