

Notre menu de Pâques

L'entrée froide ou l'entrée chaude au choix

La brochette de saumon à l'ail des ours, corolle de saumon gravlax
Salade de petites pâtes aux asperges vertes

2714 14,50 €/pers
Allergènes : 1-2-4-5-6-8-12-13

OU

Skreï rôti et scampis sur rizotto de petit épeautre,
Légumes printaniers et sauce champagne

2447 14.50 €/pers
Allergènes : 1-2-4-5-6-7-8-9-12-13

Le plat chaud au choix

Le quasi de veau aux morilles
Garniture printanière

2628 19.80 €/pers
Allergènes : 4-5-6-7-8-9-11-12

Ou

Le gigot d'agneau, ail confit, crème d'ail doux
et garnitures printanières

2629 19.80 €/pers
Allergènes : 4-5-6-7-8-9-11-12

Le dessert

Douceur fraise et fraise des bois, brochette de fraises et petites gourmandises
2630 10.00 €/pers
Allergènes : 4-5-6-7-8

Le menu complet : ~~44,30~~ – 42,50 €/pers
Comprenant les petits pains



Guide des allergènes :

1 poisson – 2 crustacés – 3 mollusques – 4 gluten – 5 œufs – 6 lait – 7 arachides – 8 fruits à coques – 9 sulfites –
10 soja – 11 moutarde – 12 céleri – 13 graines de sésame – 14 lupin



Retrait des commandes :

Le samedi 4 avril de 08h00 à 14h00

Le dimanche 5 avril de 10h00 à 12h00

Traiteur Schwoob

5 rue Beethoven – 67410 DRUSENHEIM

Tél. 03 88 53 30 31

traiteur@schwoob.fr

www.schwoob.fr

Pour bien démarrer

Le pain surprise long aux noix garni

Saumon fumé, bacon, viande froide, saucisson sec, emmental

2468 Petit modèle 24,50 €

2448 Grand modèle 44,50 €

Allergènes : 1-4-6-8-12

2411 Le pain surprise rond fourré 44,50 €

Saumon fumé, bacon, viande froide, saucisson sec, emmental

Allergènes : 1-4-6-12

2611 Le plateau de brioches assorties 21,60 € (12 pièces)

- crevettes sauce bacon

- lomo ibérique, crème de poivron, roquette

- foie gras et confit d'oignons

Allergènes : 1-2-4-5-6-7-8-9

Le kougelhof salé aux lardons

2007 Petit modèle 9,00 €

2006 Grand modèle 14,50 €

Allergènes : 4-5-6-8

2397 Les triangles crousti-moelleux aux céréales garnis de foie gras fumé 27,00 €

(Boîte de 15 pièces)

Allergènes : 4-5-6-13

2965 Les brochettes laquées à la sauce yakitori 16.80 €

(plateau de 12 pièces)

Allergènes : 4-7-8-10-13

2913 Déclinaison de navettes briochées 28,80 €

(18 pièces)

- saumon fumé et tartare de concombre

- tartare de langouste à l'ail des ours

- foie gras et confit de figue

Allergènes : 1-2-4-5-6-7-8-9-12-13



Au rayon boucherie

1025 Le gigot d'agneau 42,80 €/kg

Sans os aux herbes

1024 Le gigot d'agneau 37.50 €/kg

Avec os

1050 Les tranches de gigot d'agneau marinées façon maître d'hôtel 39,50 €/kg

1807 Le filet mignon farci en robe de bacon 36,50 €/kg

Allergènes : 4-5-6-12

1033 Les souris d'agneau 26,80 €/kg



Les incontournables

2440 La douzaine d'escargots de Bourgogne pur beurre 9,50 € (à passer au four)

Allergènes : 3-6

1850 Les traditionnelles coquilles Saint Jacques à gratiner 10,50 €

(100% noix de Saint Jacques et corail)

Allergènes : 2-3-4-5-6-9

2429 Le traditionnel jambon en croûte 8,80 €/pers

Allergènes : 4-5-6-9

La tourte vigneronne 9,50 €/pers

2430 2 personnes

2431 4 personnes

Allergènes : 4-5-6-9

La tourte à la reine 9,50 €/pers

2433 2 personnes

2434 4 personnes

Allergènes : 4-5-6-9-12

La tourte saumon & asperges 9,50 €/pers

2679 2 personnes

2680 4 personnes

Allergènes : 1-2-4-5-6-9-12

1661 Le filet de bœuf façon Wellington Jus de cèpes : 52,50 €/kg

Allergènes : 4-5-6-9

2481 Le jambon braisé au riesling à notre façon Gratin de pomme de terre à la crème 12,50 €/pers

Allergènes : 6-9

2022 L'émincé alsacien

Spätzle maison sautés au beurre 12.50 €/pers

Allergènes : 4-5-6-9

2537 Le Rossbiff de cheval à l'ancienne Spätzle maison sautés au beurre 13.50 €/pers

Allergènes : 4-5-6-9

2498 Les suprêmes de volaille farcis aux cèpes 14,50 €/pers

Crème de cèpes, poêlée de champignons frais et

Spätzle maison sautés au beurre

Allergènes : 4-5-6-9

1402 La bouchée à la reine à l'ancienne Vol au vent et Knäpfle maison 14,50 €/pers

Allergènes : 4-5-6-9-12

2605 La souris d'agneau cuite 12 h00 en basse température 19,80 €/pers

Crème légère à l'ail doux et aux herbes de Provence,

ail confit, garnitures de légumes de saison

Allergènes : 4-5-6-8-9-12

Le Baeckeoffe de pluma de cochon espagnol aux légumes printaniers, panaché de jeunes pousses : 15.50 €/pers

2983 (cocotte 4 personnes)

2984 (cocotte 6 personnes)

Allergènes : 5-7-8-9-10-11-12

2449 Gratin de pomme de terre à la crème à notre façon 4.00 €/pers

Allergènes : 6-9

2454 Spätzle maison sautés au beurre 4.00 €/pers

Allergènes : 4-5-6

2146 La pierrade ou plancha complète 19,50 €/pers

Pluma espagnole, bœuf, poulet, sauce tartare,

sauce "honey & garlic", sauce "smokey-bacon",

gratin dauphinois, salade coleslaw à notre façon,

salade de gnocchetti à la brunoise de butternut et

Fèves

Allergènes : 4-5-6-8-9-10-11-12

2474 La pierrade ou plancha terre et mer 23.50 €/pers

Saumon, scampis, Saint Jacques, filet de bœuf, filet

de poulet et magret de canard, gratin dauphinois,

salade coleslaw à notre façon, salade de gnocchetti

à la brunoise de butternut et fèves, sauce tartare,

sauce "honey & garlic", sauce "smokey-bacon"

Allergènes : 1-2-3-4-5-6-8-9-10-11-12

2477 la fondue chinoise aux trois viandes 19,50 €/pers

Bœuf, veau, dinde, bouillon de saté à la cébette,

sauce tartare, sauce "honey & garlic", sauce

"smokey-bacon", riz cantonais et salade composée

au soja

Allergènes : 4-5-6-8-9-10-11-12

Pour les gourmands

La tarte aux fraises sur croustillant à la pistache

1384 4 pers. 18,00 €

2163 8 pers. 32,50 €

Allergènes : 4-5-6-8-9

Notre fraisier façon maison

1394 4 pers. 20,50 €

2208 8 à 10 pers. 38,00 €

Allergènes : 4-5-6-8-9

La tarte gourmande aux framboises d'Alsace

Pâte sucrée, crème d'amande, mousseline et

framboises d'Alsace

2608 4 pers. 18,00 €

2157 8 pers. 30,50 €

Allergènes : 4-5-6-8-9

Les traditionnels Lamele

Agneau de Pâques en biscuit

1396 Petit modèle 5,00 €

1395 Grand modèle 8,50 €

Allergènes : 4-5-6



2610 Le nid de Pâques glacé, 10 pers. 48.50 €

Sorbet framboise, glace pistache et œufs glacés

vanille

Allergènes : 4-5-6-8

2614 La tarte choco-cacahuète 8 pers 32,50 €

Pâte croustillante cacao, caramel mou, cacahuètes

grillées, ganache moelleuse au chocolat noire et

ganache montée chocolat au lait

Allergènes : 4-5-6-7-8