



55, Grand-rue 68720 Hochstatt • Tél. 03 89 06 27 77
www.au-cheval-blanc-hochstatt.com



CARTE TRAITEUR NOËL 2025

BON DE COMMANDE

Nom :

Prénom :

Tél. :

Email :

Nous avons le plaisir de vous proposer notre carte de plats à emporter pour vos repas de Noël.
Afin de nous permettre de répondre à vos demandes, nous vous remercions de bien vouloir nous faire parvenir vos commandes par email
jusqu'au dimanche 21 décembre et de venir les chercher le **24 décembre 2025 de 8h30 à 12h30**.

Réservation possible dès maintenant par mail : chevalblanchochstatt@gmail.com

MENU DE NOËL (55€/pers.)

Veuillez indiquer le nombre de plats correspondant à votre choix (entrée, plat & dessert)

.....x Foie gras de canard marbré, confit aux fruits de berawecka

ou

.....x Saumon label rouge d'Ecosse fumé par nos soins, petites salades

.....

.....x Cannelloni de homard, émincé de légumes cuisinés sur la plancha,
fin velouté à la courge au tapioca

ou

.....x Pastilla d'oie, légumes au four et jus de viande à la truffe

.....

.....x Boule de Noël à la poire, vanille et chocolat

Votre commande : 55 € x pers. =€

CARTE DE NOËL

Pour débiter la soirée

Foie gras de canard marbré, confit aux fruits
de berawecka 45 € / boudin de 250 g x = €
(environ 4 pers)

Saumon label rouge d'Ecosse fumé par nos soins 9 € / portion de 100 g x = €

Les poissons à réchauffer

Cannelloni de homard, émincé de légumes
cuisinés sur la plancha, fin velouté à la courge au tapioca 25 € / portion x = €

Filet de bar Corse, mélimélo de légumes, crème au vin blanc 25 € / portion x = €

Les viandes à réchauffer

Pastilla d'oie, légumes au four et jus de viande à la truffe 28 € / portion x = €

Civet de chevreuil, spaetzls à la farine de châtaigne 23 € / portion x = €

Noix de veau en basse température, légumes au four et jus réduit 23 € / portion x = €

Dessert

Boule de Noël à la poire, vanille et chocolat 9 € / portion x = €

Total de votre commande :€