



*La Boîte à Sel*

11 rue du Rhin 68600 VOLGELSHEIM

03 89 72 56 30

[contact@laboiteasel.net](mailto:contact@laboiteasel.net)

## PROPOSITION

# *Menus et tarifs*

**Pour un service au restaurant**

*ou*

**en traiteur**

A partir de 15 personnes

[laboiteasel.net](http://laboiteasel.net)

# Nos entrées

Terrine de volaille marbré aux légumes, mesclun de salades aux tomates confites

Vinaigrette douce au Xérès

*11 €*

Assiette dégustation Boîte à Sel

(Foie gras et terrine de canard, saumon mariné et canard fumé maison)

Salade et vinaigrette au balsamique

*16 €*

Assiette de crudités (4 sortes)

*8 €*

Foie gras de canard maison, chutney de mangues aux fruits secs et toast

*16 €*

Déclinaison de saumon en 3 façons et sa crème au citron vert

*14 €*

Gratin de pommes de terre au foie gras, sauce morilles

*18 €*

Nous vous proposons aussi (en formule traiteur seulement) :

Foie gras maison

*104 € / kg*

Saumon mariné maison

*55 € / kg*

# *Nos poissons*

Millefeuille de saumon maison et coulis aux épinards frais

*12 €*

Dos de cabillaud poché au beurre noisette, crémeux de céleri à l'huile de truffes

*14 €*

St jacques poêlées et son risotto maison

*18 €*

Assiette du pêcheur (assortiment de 5 poissons et crustacés), tagliatelles et sauce homard

*20 €*

Filet de bar à la plancha sur lit de salade, tomates et cacahuètes

*17 €*

Bouchée de poissons aux fruits de mer, nouilles Alsacienne

*14 €*

Portefeuille de saumon sur lit de choucroute, sauce douce au raifort

*13 €*

**Nous pouvons également vous servir certains plats froids à réchauffer chez vous muni d'une consigne de chauffe :**

Feuilleté de saumon maison.....	<i>11 €</i>
Baeckeofe de poissons façon Boite à Sel (3 sortes).....	<i>19 €</i>
Millefeuille de saumon maison.....	<i>10 €</i>

# Nos viandes

Paleron de veau braisé et ses légumes confits façon Pot au feu

13 €

Trilogie de bœuf, canard et veau, écrasé de pommes de terre au thym et petits légumes

17 €

Mignon de porc aux champignons à la crème, spaëtzlés maison

12 €

Filet de bœuf à la plancha, patates douces en harmonie et jus réduit au porto

20 €

Bouchée à la reine maison, croûte du boulanger et nouilles Alsacienne

13 €

Souris d'agneau braisé à l'ail confit, légumes d'été et pommes de terre Bio

16 €

Mignon de veau, marmelade de tomates-basilic, galette de pommes de terre et jus réduit

19 €

Sauté de veau à la forestière, tagliatelles

12 €

**Nous pouvons également vous servir certains plats froids à réchauffer chez vous muni d'une consigne de chauffe :**

Tourte de viande au foie gras..... 10 €

Filet de bœuf en croute..... 16 €

Choucroute..... 12 €

Baeckeofe de viande..... 14 €

# Nos desserts

Feuillantine au chocolat et praliné croquant, crème Anglaise

6,5 €

Café gourmand 4 compositions du moment

7 €

Moelleux au chocolat maison, glace vanille-Bourbon

8€

Entremet à la noisette et biscuit moelleux

7 €

Tourte aux pommes maison, glace vanille-Bourbon

6 €

Génoise crème pâtissière et fruits frais

6,5 €

Assiette gourmande Boite à Sel

9 €

# Nos glaces

Kougelhof glacé au marc de gewurztraminer maison, coulis  
fruits rouges.....

6 €

Vacherin traditionnel vanille-fraise-café.....

5 €

Vacherin aux sorbets.....

6€

Charlotte à la framboise maison.....

7 €

**Un plateau de fromages ainsi qu'un sorbet entre les plats vous est également proposé sur demande**

# La définition de notre cuisine

*Cuisine et pâtisserie à  
base de produits frais,  
élaborées sur place et  
avec passion.*

Afin de vous satisfaire pleinement, nous vous conseillons de suivre les quelques étapes allant du choix du menu à la réservation définitive :

**1**

Se renseigner auprès de notre établissement de la date souhaitée ainsi que sa disponibilité  
Une option de réservation est souhaitable.

**2**

Un doute sur le choix de vos plats ? Contactez-nous pour tous renseignements à ce sujet  
(Accords des plats, de saisons, de prix)

**3**

Prendre rendez-vous pour une réservation définitive (avec versement d'acompte)  
Et convenir de différents points :  
L'apéritif, les boissons, le sorbet, le fromage, la décoration de table ...

**Nous serons là pour vous guider vers les meilleurs choix.**

## *Conditions et règlements*

Suite à votre réservation, une estimation du nombre de convives est souhaitée **8** jours avant la date, et confirmé **48h** avant. Passé ce délai, le nombre annoncé vous sera facturé.

Pour toutes réservation d'un repas de groupe, nous demandons un acompte de **20%**.

Le montant restant dû, devra être réglé sur place le jour de l'évènement.

Nous acceptons tous les types de paiement courant ainsi que les tickets restaurant et les chèques vacances