La Boite à Sel

11 rue du Rhin 68600 VOLGELSHEIM
03 89 72 56 30
contact@laboiteasel.net

PROPOSITION

Menus et tarifs

Pour un service au restaurant

ou

en traiteur

A partir de 15 personnes

laboiteasel.net

Nos entrées

Terrine de volaille marbré aux légumes, mesclun de salades aux tomates confites
Vinaigrette douce au Xérès
12 €

Assiette dégustation Boîte à Sel
(Foie gras et terrine de canard, saumon mariné et canard fumé maison)
Salade et vinaigrette au balsamique
17 €

Assiette de crudités (4 sortes)
9 €

Foie gras de canard maison, chutney de mangues aux fruits secs et toast
18 €

Déclinaison de saumon en 3 façons et sa crème au citron vert
16 €

Gratin de pommes de terre au foie gras, sauce morilles
20 €

Nous vous proposons aussi (en formule traiteur seulement) :

Foie gras maison
168 € / kg

Saumon mariné maison
75 € / kg

Nos poissons

Millefeuille de saumon maison et coulis aux épinards frais
14 €

Dos de cabillaud poché au beurre noisette, crémeux de céleri à l'huile de truffes
15 €

St jacques poêlées et son risotto maison
22 €

Assiette du pêcheur (assortiment de 5 poissons et crustacés), tagliatelles et sauce homard
22 €

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..... *11 €*
Baeckeofe de poissons façon Boite à Sel (3 sortes)..... *19 €*
Millefeuille de saumon maison..... *10 €*

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
25 €

Bouchée à la reine maison, croûte du boulanger et nouilles Alsacienne
14 €

Pavé de veau aux champignons, galette de pommes de terre et jus réduit
18 €

Sauté de veau à la forestière, tagliatelles
13 €

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..... *15 €*

Nos desserts

Feuillantine au chocolat et praliné croquant, crème Anglaise
7 €

Café gourmand 4 compositions du moment
8 €

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