



La Boîte 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

18 €

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

14 €

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

Feuilleté de saumon maison.....	<i>14 €</i>
Baeckeofe de poissons façon Boite à Sel (3 sortes).....	<i>22 €</i>
Millefeuille de saumon maison.....	<i>10 €</i>

Nos viandes

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

15 €

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 €

Mignon de veau, sauce réduite, légumes, galette de pommes de terre

25 €

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 €

Choucroute..... 12 €

Baeckeoffe de viande..... 17 €

Nos desserts

Feuillantine au chocolat et praliné croquant, crème Anglaise

8 €

Café gourmand 4 compositions du moment

10 €

Moelleux au chocolat maison, glace vanille-Bourbon

8 €

Entremet à la noisette et biscuit moelleux

8 €

Tourte aux pommes maison, glace vanille-Bourbon

8 €

Génoise crème pâtissière et fruits frais

8 €

Assiette gourmande Boite à Sel

10 €

Nos glaces

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

7 €

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

7 €

Vacherin aux sorbets.....

7 €

Charlotte à la framboise maison.....

7 €

Un plateau de fromages (7 €) ainsi qu'un sorbet (6 €) 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