Menu traiteur à emporter

pour vos fêtes de fin d'année

S'MUSAUER STUEBEL RESTAURANT

Retrait : le 24 et 31 décembre 2026 de 10h à 13h

Les entrées sont conditionnées sous vide. Les plats sont à réchauffer ou à terminer au four.
Des instructions de préparation sont fournies.



Gravlax de saumon maison à l'aneth	*les 100 g*	**10,00€**



Foie gras de canard français maison	*tranche **	**14,00€**
	250 g	**35,00€**
	500 g	**70,00€**
	1 Kg	**140,00€**

**La tranche est accompagnée du chutney aux épices de Noël et sa brioche à tête*

Bouchée à la Reine **24,80€**
Veau, poularde, spaetzles maison, croûte au beurre

Filet mignon de veau **24,80€**
Sauce aux morilles, spaetzles maison

Dos de sandre, sauce matelote **24,80€**
Riz pilaf et son feuilleté





Filet de bœuf Wellington au foie gras **29,80€**
Jus réduit, écrasé de pommes de terre truffé

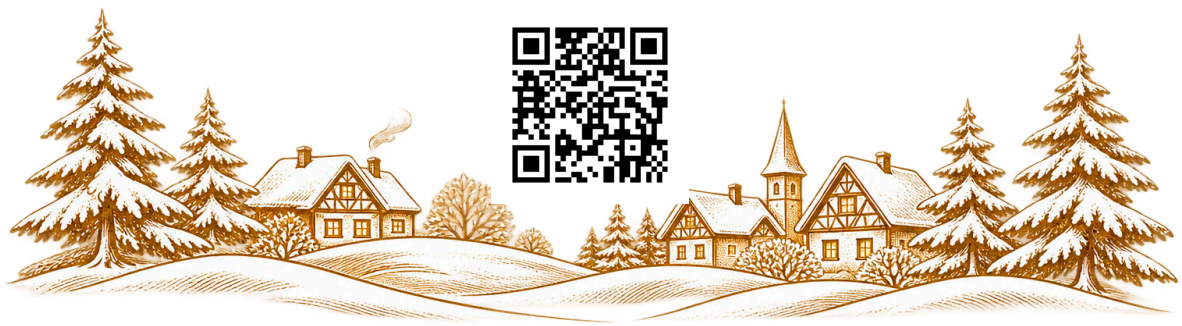
Individuel ou entier pour 4 à 8 personnes (prix par pers.)

***

Pour vos commandes : notre platforme « Click & Collect »

www.smusauer-chezvous.fr , restaurantmusau@gmail.com ou 03 88 39 39 98.

Aucun prépaiment réquis





Menu gourmand à emporter

pour vos fêtes de fin d'année

S'MUSAUER STUEBEL RESTAURANT

Retrait : le 24 et 31 décembre 2026 de 10h à 13h

Les entrées sont conditionnées sous vide. Les plats sont à réchauffer ou à terminer au four.
Des instructions de préparation sont fournies.

Foie gras de canard français mariné a l'armagnac
Chutney de Noël, gel de cerises

***



Filet de sandre, sauce matelote
Riz pilaf et son feuilleté



ou

Filet mignon de veau aux morilles
Spaetzles maison

***

Brie truffé par notre chef

***

Entremet chocolat praliné
Soupe de mandarines

Menu 60,00€

Pour vos commandes : notre platforme « Click & Collect »
www.smusauer-chezvous.fr , restaurantmusau@gmail.com ou 03 88 39 39 98.

Aucun prépaiment réquis

