

RESTAURANT

# LA CASSEROLE

CÉDRIC KUSTER



CARTE  
TRAITEUR  
**2017**

RESTAURANT  
**LA CASSEROLE**  
CÉDRIC KUSTER

Le restaurant est ouvert 7 jours sur 7  
du 23 novembre au 23 décembre 2017

Premiers froids, délicieuses odeurs de vin chaud, irrésistibles gourmandises de saison, premiers flocons blancs... Les fêtes de fin d'année approchent... Bienvenue dans l'édition 2017 des traditions de Noël et de Nouvel An.

Pour vous aider dans l'organisation de vos repas de fêtes, La Casserole vous propose une sélection de plats haute couture, authentiques et élégants.

Saint-Jacques en carpaccio / pomme Granny / condiment passion, homard bleu, traditionnelle tourte de Noël, saumon mariné au Marc de Gewurztraminer ou chausson à la truffe éveilleront les sens de vos invités dès l'entrée.

Un voyage gustatif à poursuivre à travers les plats principaux réalisés par notre chef Jean Roc à la sensibilité raffinée : dos de cabillaud piqué au chorizo / mijoté de coco blanc et sauce au piment d'Espelette, Rib Eye de veau / chapelure d'oignon rouge / potimarron en texture et châtaignes râpées / sauce « Albufera » et filet de bœuf en croûte / royale de foie gras.

**Cette année et pour la première fois, La Casserole signe sa bûche comme une torche aux marrons rafraîchie à la bergamote, une création limitée, imaginée par notre chef pâtissier Étienne Ehrmann.**

Afin de trouver le flacon qui s'accordera parfaitement à votre menu, n'hésitez pas à solliciter notre sommelier qui vous accompagnera dans la sélection de vos vins et Champagne.

Toute l'équipe de La Casserole se réjouit de partager ses instants festifs avec vous et vous souhaite de magnifiques fêtes de fin d'année.

**Cédric Kuster**



MENU DE  
**FÊTES**  
à emporter

DATE LIMITE DE COMMANDE :  
Mardi 20 décembre 2017 et 28 décembre 2017

Les commandes sont à retirer :  
le 24 décembre de 7h à 13h / le 31 décembre de 9h à 17h  
Possibilité de livraison dans un rayon de 10 km  
(forfait livraison 15 €)

## ENTREES FROIDES

La St Jacques en carpaccio 18 €  
pomme Granny et condiment passion

Le Saumon mariné au Marc de Gewurz 17 €  
en maki, gelée de Gewurz et endives au jus

Le Homard bleu 32 €  
en salade à la parisienne

Le Foie gras de la Ferme Schmitt 17 €  
Chocolat et fruits exotiques

La traditionnelle Tourte de Noël, 26 € /la portion  
truffe et foie gras 210 € la tourte entière 10 pers.

## ENTREE CHAUDE

Le Chausson à la truffe 47 €

## PLATS

**Le Dos de cabillaud** 26 €  
piqué au Chorizo, mijoté de coco blanc et  
sauce au piment d'Espelette

**Le Rib Eye de veau** 28 €  
chapelure d'oignon rouge, potimarron en texture  
et châtaignes râpées, sauce « Albufera »

**Le Filet de bœuf en croûte** (min. 2 pers.) 29 € /pers.  
royale de foie gras, petits légumes et pomme darphin,  
sauce Périgueux

## DESSERT

NOUVEAU

**La Bûche Création 2017\*** 28 €  
Comme une torche aux marrons  
rafraîchie à la bergamote  
la bûche  
pour 6 pers.

\* Édition limitée à 25 pièces

MENU DE  
**FÊTES**  
à emporter





SÉLECTION DE  
**VINS**  
à emporter

## CHAMPAGNES

Champagne blanc Brut 1 <sup>er</sup> cru, Varry Lefèvre (75 cl)	22 €
Champagne Rosé Grand Cru, Franck Bonville (75 cl)	32 €
Champagne Ruinart (75 cl)	45 €
Champagne Grand Siècle, Laurent Perrier (75 cl)	110 €
Champagne Cuve 38, Henriot le Magnum (150 cl)	475 €

## BLANCS

Riesling Elsbourg, Jean François Otter (75 cl)	17 €
Gewurztraminer, Vendange Tardive, G. Lorentz (75 cl)	32 €
Jurançon Sec, Lionel Osmin (75 cl)	14 €
Chablis, Domaine William Fèvre (75 cl)	18 €
Pouilly Fuissé, Clos Ressier (75 cl)	17 €
Château de Rochemorin (75 cl)	18 €
Corton Charlemagne, domaine Maillard (75 cl)	69 €

## ROUGES

Château de Rochemorin (75 cl)	18 €
Fixin, Domaine Chapelle (75 cl)	21 €
Châteauneuf du Pape, Grand Tinel (75 cl)	46 €
Château Clos des Prince, Saint Émilion (75 cl)	35 €

Sélection de Vieux Millésimes sur notre carte des vins

## BIÈRE

Bière (37,5 cl)	3,50 €
-----------------	--------

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



PRODUITS DE  
**FETES**  
à emporter

## FOIE GRAS

Le foie gras de canard «La Casserole»  
de la Ferme Schmitt – à la coupe

16 € les 100g

## CAVIAR

Le Caviar Baerii

42 € les 30g

59 € les 50g

## SAUMON

Saumon SAUVAGE mariné d'Écosse  
«La Casserole» « Bio »

10 € les 100g

## TRUFFE

Truffe Noire « Tuber Melanosporum »

Prix selon cours

Plateau Apéritif

32 € les 16 pièces

Mini-Pain «La Casserole»  
précuits à emporter

2 € les 3 pièces



BONS  
INVITATION  
à offrir

À partir de **39 €** (Menu Déjeuner sans les vins) et **62 €**,  
disponibles sur notre boutique en ligne  
et directement au restaurant.

[www.restaurantlacasserole.fr](http://www.restaurantlacasserole.fr)  
Rubrique «boutique»

« Menu Déjeuner »

62€ / pers.

Une sélection de **3 plats**, boissons comprises  
de l'apéritif au café, proposée au déjeuner uniquement

« Génération(s) Casserole »

75€ / pers.

(réservé au -35 ans et plus de 60 ans)  
Une sélection de **4 plats**, boissons comprises  
de l'apéritif au café, proposée au déjeuner ou au dîner,  
excepté le vendredi soir et samedi soir

« Saveurs Iodées »

125€/ pers.

Une sélection de **5 plats**, boissons comprises  
de l'apéritif au café, proposée au déjeuner ou au dîner

« À la Carte »

140€/ pers.

Un choix à **la carte** du restaurant (entrée, plat, dessert)  
boissons comprises de l'apéritif au café,  
proposé au déjeuner ou au dîner

« Découverte »

150€/ pers.

Une sélection de **6 plats**, boissons comprises  
de l'apéritif au café, proposée au déjeuner ou dîner

Bon Cadeau

Votre bon cadeau par tranche de **50 €**

## TABLIER

Tablier de cuisine noir «La Casserole» 35 €

## BOUGIE

Bougie parfumée «La Casserole»  
« Feu de Bois » ou « Menthe-Basilic » 29 €

## VERRETE

Verrerie Zalto à partir de 24 €

## COUPEAU

Couteau de table Mazelier 195 € les deux

## ARGENTERIE

Argenterie Riva Robbe  
et Berking à partir de 56 €

IDÉES  
CADEAU  
à offrir





FÊTES DE FIN  
D'ANNÉE

2017

RESTAURANT

LA CASSEROLE

24 RUE DES JUIFS 67000 STRASBOURG

TÉL. 03 88 36 49 68 / INFO@RESTAURANTLACASSEROLE.FR

RESTAURANTLACASSEROLE.FR