

CARTE TRAITEUR

LA PAILLOTTE A PAPILLOTES DES SEMAILLES

VENDREDI 19, SAMEDI 20 MARS EN SOIREE & DIMANCHE 21 MARS AU DEJEUNER

Entrée

- Les Crevettes Sauvages au céleri, pomme granny smith et yuzu 15€
- Le Pressé de Queue de Bœuf et Foie Gras de Canard, Pickles de choux rave et radis rouge 14€
- La Papillote de Sandre, Anguille fumée, jus de Pied de Veau et poireau 17€ *
- La Ballotine de Rillettes de Canard 6€/120g *
- Le Magret de Canard 8€/120gr *
- Séché / Tranché / Sous vide*
- Verrine de Foie Gras de Canard 210gr, Ananas au Poivre Voatsiperifery et pains pomme de terre à toaster 36€ *
- Convient pour 3 personnes*

Plat

- La Papillote de Sébaste au tandoori, choux fleur et gnocchi de pomme de terre 24€ *
- La Papillote d'Epaule d'Agneau cuisinée 3 jours et 3 nuits, légumes racines et semoule aux fruits du Baerewecke 23€ *
- La Papillote de Bouché à la Reine, Veau, Volaille, Quenelle et Riz pilaf 22€ *
- Les Papillotes de Légumes de nos Maraichers 18€ *

Dessert

- La Fantaisie de Banane frecinette, praliné, amande, noisette et citron vert 8€
- La Légèreté Dulcey, sablé breton et crémeux chocolat tonka 7€
- La Papillote de Mangue à la Vanille, biscuit Madeleine, grog vanille sirop d'érable 8€ *



Accompagnements

- Assortiment de 3 pains servis habituellement au restaurant 2.50€/pers
- Ballotine de beurre de Bresse fumé par nos soins au bois de cerisier et fleur de sel 4€/100gr *

Sélections de Vins de la semaine



Les Blancs

- Pinot Gris « Silb » 2016, Domaine Mélanie Pfister à Dahlenheim 36€
- Riesling « Geisberg » 2016, Domaine Bott Frères à Ribeauvillé 43€
- Costières de Nîmes « Galets Dorés » 2018, Château Mourgues du Grès à Beaucaire 13€
- Corbière « 1^{er} pas sur la lune » 2019, Domaine Saint Marie des Crozes à Douzens 15€

Les Rouges

- Minervois « Viti Vini Bibi » 2018, Domaine Benjami, Taillandier à Caunes-Minervois 18€
- Volnay 1^{er} Cru « Les Caillerets » 2016, Domaine La Pousse d'Or à Volnay 75€

Uniquement sur commande par mail: info@semailles.fr ou par téléphone : 0388963838

**Dernière prise de commande pour les versions « Drive » ou « Livraison » le Samedi 20 Mars à 10h00
pour les commandes du week-end**

En version « drive » à retirer à la Paillotte à Papillotes à l'heure que nous vous indiquerons
Ou

En livraisons à partir de 50€ dans les communes suivantes :

La Wantzenau, Kilstett, Hoerd, Gamsheim, Herrlisheim, Offendorf, Drusenheim, Rohrwiler
Quartier de La Robertsau
Ou

* **En Expedition par chronofresh** dans toute la France en 24/48H. Tarifs nous consulter

Vous choisissez parmi les mets qui ont un astérisque de notre carte du week-end de La Paillotte à Papillotes, vous passez commande avant le jeudi 18 Mars à 13h, nous cuisinons ☺..... votre colis quitte nos cuisines le vendredi entre 13h et 16h, notre partenaire, la société chronofresh, vous livre le samedi avant 13h dans toute la France métropolitaine (hors Iles), vous serez informé par mail et sms de l'acheminement de vos victuailles.