

CARTE TRAITEUR DE NOËL

LA PAILLOTTE A PAILLOTES DES SEMAILLES

(TVA 10% incluse)

SAMEDI 24 DECEMBRE (10H00-13H00), DIMANCHE 25 DECEMBRE (9H30-11H30)
ET LUNDI 26 DECEMBRE (9H30-11H30)

En version « drive » à retirer à la Paillette à Papillotes à l'heure que nous vous indiquerons
Uniquement sur commande par mail : info@semailles.fr ou par téléphone : 0388963838

Dernière prise de commande le Lundi 19 Décembre 15h00.

Le Foie Gras de canard cuit en rondin sous vide

- En Bloc sous vide 180€/kg

Verrine de Foie gras de Canard

Verrine de 210gr	45€
Verrine de 350gr	70€
Verrine de 500gr	96€

Le Filet de Saumon Label rouge d'Ecosse

Fumé par nos soins au bois de Hêtre 92€/kg
(Conditionné sous vide et non tranché)

Entrée

- | | |
|--|-----|
| - Les Tranches de Saumon Fumée par nos soins et crème d'Aneth | 16€ |
| - La Fraicheur de Noix de Saint Jacques, Homard bleu, Céleri et crème de yuzu | 27€ |
| - La Tranche de Foie Gras de Canard avec son Chutney Figues et pain pomme de terre à toaster | 16€ |
| - Le Tataki de Canard, sésame et Betterave | 15€ |

Plat

- | | |
|---|-----|
| - La Papillote de Saint Pierre, Truffes Melanosporum et risotto | 35€ |
| - La Papillote de Flétan aux Crevettes Sauvages, fenouil, estragon et riz noir vénéré | 28€ |
| - La Papillote de Chevreuil cuisiné 3 jours et 3 nuits, patate douce et cacahuète | 27€ |
| - La Papillote de Chapon, châtaigne, choux vert et shiitaké, Kaesknepfle | 28€ |
| - Les Papillotes de légumes de nos maraichers, risotto à la Truffe | 23€ |

Fromage

- | | |
|--|----------|
| - Assortiment de 3 Fromages de chez Antony Maitre Affineur | 11€/pers |
|--|----------|

Dessert « Buche de Noël »

Pour 4/5 personnes	42€
Pour 6/7 personnes	58€

- La Buche Chocolat / Verveine / Pécan
- La Buche Passion / Earl Grey / Mangue
- La Buche Poire / Caramel / Fève de Tonka

Les Douceurs de Chin-yi

- | | |
|-------------------------------|-------|
| - Truffe Chocolat Noir 150gr | 9.50€ |
| - Canelés Bordelais 10 pièces | 8.50€ |

Accompagnements

- | | |
|--|-------------|
| - Pour accompagner votre apéritif ; Les Liqueurs du Semeur « Un Noël aux Parfum des Iles » (4 doses) | 6€ |
| - Assortiment de 3 pains servis habituellement au restaurant | 4.00€/pers |
| - Ballotine de beurre de Bresse fumé par nos soins au bois de cerisier et fleur de sel | 5.00€/100gr |
| - La Ballotine de Rillette de Canard | 7.00€/120g |

Huile d'Olive du Domaine de la Magnanerie

- | | |
|--|-----|
| - La Cuvée Rosetta 50cl (servis habituellement au restaurant) | 32€ |
| - La Cuvée Sauvage 50cl | 39€ |
| - La Cuvée Apogée 50cl | 62€ |
| - La Cuvée Cosmos 50cl | 77€ |

Sélections de Vins (TVA 20% incluse)

Les Bulles

- | | |
|---|-----|
| - Crémant Extra-Brut « Breit » - Mélanie Pfister à Dahlenheim | 31€ |
| - Champagne Brut- Maison Ruinart à Reims | 69€ |
| - Champagne Brut Rosé -Maison Billecart Salmon à Mareuil-sur-Aÿ | 91€ |

Les Blancs

- | | |
|---|-----|
| - Pinot Gris Pierres Sèches 2019- René Muré à Rouffach | 24€ |
| - Saumur « Cuvée l'Insolite » 2021- Thierry Germain à Varrains | 42€ |
| - IGP de l'Aude « Le Pied des Nymphettes » 2018- Domaine des Milles Vignes à la Palme | 80€ |

Les Rouges

- | | |
|--|-----|
| - Pinot Noir Côte de Rouffach 2019 - René Muré à Rouffach | 47€ |
| - Fitou « Cadette » 2018- Domaine des Milles Vignes à la Palme | 51€ |
| - Saint Romain 2021 - Alain Gras à Meursault | 49€ |



Restaurant Les Semailles / La Paillotte à Papillotes

Jean-Michel Loessel
10 rue du Petit Magmod
67610 La Wantzenau
Tel : 0388963838
Mail : info@semailles.fr

