Le Foie Gras de Canard Français
Confectionné par nos soins.

Notre Foie Gras de Canard cuit en Terrine, présenté sous vide :

Partagez-nous le poids souhaité : 180€ / Kg

Nos Verrines de Foie Gras de Canard :

Verrine de 210g	:	45€
Verrine de 350g	:	70€
Verrine de 500g	:	96€

Le Filet de Saumon Label Rouge D'Ecosse

Notre Saumon est Fumé par nos soins au Bois de Hêtre
Non tranché :

Partagez-nous le poids souhaité : 92€ / Kg

Nos Accompagnements

Les Liqueurs du Semeur : « Un Noël au Parfum des Îles »
Idéal pour l'apéritif et servir un Kir Festif
7€ les 4 Doses

La Ballotine de Beurre Fumé au Bois D'Acacia
Travaillé par la suite à la Fleur de Sel de Guérande
6€ les 100g

Le Pain du Moulin Kircher
Assortiment de 3 pains (Blanc, Au Céréales et à la Bière)
5€ par personnes

RESTAURANT
LES SEMAILLES
Jean-Michel Loessel

Découvrez Notre Carte Traiteur Pour Votre Noël 2026
Avec « Les Papillotes des Semailles »

Le Jeudi 24 Décembre de 10h00 à 13h00

Le Vendredi 25 Décembre de 9h30 à 11h00

Comme chaque année, nous vous présentons : « Les Papillotes des Semailles »

Que vous pouvez d'ores et déjà commander :

Par mail : info@semailles.fr

Par téléphone : 03.88.96.38.38

Lors de votre commande nous vous communiquerons **une heure de retrait** que nous vous demandons de respecter
Le retrait s'effectue à l'entrée de notre établissement.

Nous vous informons que Nous clôturons les prises de commande le :

Lundi 14 Décembre à 14h00

Nos Entrées

Notre Foie Gras de Canard tranché 18€
Aux Fruits du Baerewecke
Accompagné d'un Kougelhopf traditionnel à la note de Miel

La Découpe de Noix de Saint-Jacques raidies au sel 26€
Reposant sur la fraicheur d'un Céleri croquant au Yuzu et Pomme Granny Smith

La Timbale de Flétan Fumé, Truite des Vosges du Nord 19€
Tourteau et œuf de poisson

La Papillote de Ris de veau Braisé 24€
Accompagnée d'une tombée d'Epinard, d'une mousseline de Soubise
Et de la douceur de la Cébette

Nos Plats

La Papillote de Chapon à la Sauce Albuféra 32€
Présentée comme une Bouchée à la Reine avec les traditionnels Spaetzle

La Papillote de Lotte, Crevette et Noix de Saint-Jacques 31€
Présentée comme une bouchée de la Mer avec un Riz Pilaf

La Papillote de Turbot aux Escargots en Persillade 30€
Accompagné de Fregola Sarda

La Poêlée Alsacienne (Végétarien) 23€
Légumes de nos Maraîchers & Champignons, Spaetzle
Et Choucroute aux Parfums d'Alsace,

Nos Desserts

La Buche de Noël

Autours de la Mangue, de la Noix de Coco et de la Vanille

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

La Bûche de Noël

Au mariage de la Poire, du Gianduja et de l'Amande

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

A Partager ou à Offrir :

Nos Truffes au Chocolat Noir	:	11€ les 150g
Nos Canelés Bordelais	:	9€ les 10 pièces