

PLATS CUISINES A RECHAUFFER

Blanquette de lotte aux petits légumes.....	La portion	10.60 €
Cassolette gratinée aux crustacés.....	La portion	9.90 €
Mille feuille de sandre et saumon.....	La portion	10.90 €
Filet de Sandre grillé sauce au Riesling.....	La portion	11.30 €
Filet de canard forestier aux morilles.....	La portion	13.90 €
Poularde aux morilles et son vin jaune.....	La portion	13.90 €
Civet de biche.....	La portion	9.50 €
Civet de jeune sanglier.....	La portion	9.90 €
Joue de porc au miel et bière de Noël.....	La portion	8.50 €

(Tous nos plats sont servis avec leur sauce)

Garnitures :

Spaetzlés fraîches.....	La portion	3.30 €
Chou rouge aux châtaignes.....	La portion	3.50 €
Gratin dauphinois.....	Les 100g	1.40 €
Soufflé de légumes.....	La portion	3.90 €

Sauces :

Pinot Noir, Homardine (à chauffer).....	Le 1/2 litre	6.90 €
Sauce raifort (à servir froid).....	Les 100 g	1.90 €

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

Pfertzel

Chez
Sophie

Saveurs et Traditions

depuis 1979

HORAIRES D'OUVERTURE NOEL

DIMANCHE 22 de 7H00 à 13H00

LUNDI 23 de 7H00 à 13H00

ET

MARDI 24 de 7H00 à 16H00

SANS INTERRUPTION

Pour vous satisfaire et mieux vous servir,
veuillez passer commande **avant le 17/12/2019**, pour vos commandes de Noël.

Toute l'équipe vous présente ses meilleurs vœux à l'occasion des fêtes de fin d'année.



RESTAURATION
SALON DE THE

LA SUPERETTE

Le Marché du Château



4 Rue Schlossreben 68590 SAINT HIPPOLYTE 03.89.73.95.20

www.lamarcheduchateau.fr lemarcheduchateau@gmail.com

Toute l'équipe du S'HARZALA et DU MARCHÉ DU CHÂTEAU sera à
votre service pour ces fêtes de fin d'année

51, ROUTE DU VIN
68590 SAINT-HIPPOLYTE
Tél : 03.89.73.02.58
Fax : 03.89.73.09.60
www.boucheriepfertzel.fr