

« Maître-Restaurant »,  
la garantie de la qualité  
« fait-maison »

Restaurant  
**au Vieux Porche**



**NOTRE CARTE TRAITEUR NOËL 2023**

**Contactez-nous pour vos commandes,  
préparations et présentations de vos plats !**

Tous nos produits sont préparés, élaborés par nos soins

**Les entrées :**

- Marbré de Foie Gras de Canard en Terrine (au poids) ..... 150 €/Kg
- Carpaccio de Truite Fumée la portion (100 gr) ..... 8,50 €
- Presskopf de « Porcelet - Anguille Fumée » la portion (100 gr) ..... 7,50 €
- Estouffade de Noix de Saint-Jacques, julienne de légumes, sauce Crémant d'Alsace ..... 22 €

*Des accords mets&vins de notre cave vous sont proposés pour compléter votre menu.*

**Pensez à commander  
dès à présent et avant  
le 18 décembre !**

*Réservez vos plats sur le site ou  
Tél. au 06.84.25.26.20  
ou 03.89.24.01.90*

**Les plats :**

- Omble Chevalier façon Matelote, Tagliatelles ..... 22 €
- Dos de Cabillaud, Sauce Crustacés, Risotto aux coques ..... 23 €
- Fricassée de Chapon aux Morilles, Nouilles d'Alsace ..... 24 €
- Paella du Vieux Porche (à partir de 2 personnes) ..... 22 €
- Quasi de Veau Braisé Basse T°, Risotto aux champignons ..... 25 €
- Civet de Gibier « Alsace », Spaetzle Chataigne ..... 21 €

*Pour toute demande spéciale, personnalisée, appelez Betty FISCHER, elle répondra avec plaisir à vos demandes.*

**Vos commandes seront à chercher  
le 24 décembre avant 11h00.**

Retrouvez toutes nos offres sur notre site  
**[www.auvieuxporche.fr](http://www.auvieuxporche.fr)**

Dans la limite des stocks disponibles  
Prix par portion ttc