SAVEURS

ET

TERROIR

hiver - noël 2026



17 GRANDE RUE // TURCKHEIM // TEL / 0650202827

c'est l'heure de l'apéro,,,



pains surprise



rond / 50 pièces // 55,00€

long / 34pièces // 44,00€

pour l'apéritif

minis éclairs salés	3,50€/pièce
croustilles d'escargots	20€ les 12 pièces
kougelhopf sucré	22,00€ / pièce
kougelhopf salé noix lardons	22,00€ /pièce







La cuisine entre en scène

les entrées

autour du saumon label rouge écosse // 17,00€
tartare , fumé , gravlax , betteraves raifort

tatin foie gras de canard pain d'épices // 16,50€
mesclun, caramel balsamique

presskoff de lapin au foie gras estragon // 15,50€
poireau brûlé, vinaigrette moutarde

pâté en croûte de ris de veau // 15,50€
condiment oseille , endives à l'orange

salade de haricots verts , homard , passion , parmesan // 19,50€
vinaigrette bisquée , poivre vert



les poissons

roll de noix de saint jacques , beurre blanc vanille // 25,00€
fondue épinards, foies de volaille

filet de bar rôti, jus iodé // 22,99€
risotto en chou farci

baeckeoffe du pêcheur au safran // 20,99€
pommes de terre , légumes

saint pierre jus d'une bouillabaisse // 21,99€
condiment rouille , légumes oubliés



les viandes

cassoulet tout canard spéculoos // 22,99€
cuisse de canard , foie gras poêlé, magret fumé

la caillette de veau aux cèpes // 25,00€
jus porto oignon rouge

fricassée de volaille fermière // 20,50€
vin jaune morilles

pomme de ris de veau « arabica whisky » // 30,00€

garniture

flan de potiron, croquette mac cheese coquillettes

le gibier

cuissot de sanglier de 7 heures // 21,50€
cardons à la moelle

civet de gibier tartufatta // 18,50€
purée patates douces châtaignes

Wellington de filet de chevreuil // 23,05€
jus aigre doux à l'ail noir , gratin dauphinois

caille rôtie au foin // 21,00€
pommes , airelles, jus albuféra

les fruits de mer

arrivage Rungis

à composer selon vos envies
huîtres , tourteaux , bulots , crevettes , araignées , ormeaux, homards , etc
vinaigre d'échalotes , citron

les fromages

plateau de fromages à composer vous même selon vos envies
servi avec confiture , fruits secs

les desserts

nous consulter

possibilité de pains

baguette campagne
baguette céréales
pain épeautre courge
pain céréales

les infos

pour retirer votre commande

le jeudi 24 décembre de 8h00 à 16h00

le vendredi 25 décembre de 8h00 à 11h00

le samedi 26 décembre de 8h00 à 19h00



par téléphone

tel : 06 50 20 28 27
tel : 07 61 39 80 85

par mail

laurentbessard@hotmail,fr
myriampichard@hotmail,fr

site internet / http://www,saveur-et-terroir68,fr

vous pouvez également commander vos produits

&&&

plateaux de fruits de mer

saumon fumé label rouge écosse

saumon gravlax label rouge écosse

foie gras de canard et oie

volailles festives , dinde, chapon,,,

pour les commandes prévoir 48h à l'avance

