

# Folie' Saveurs

**LA CARTE**



**TRAITEUR**

**BERNARD BRINGEL**

# LA CARTE

## LES ENTRÉES

<b>Le jardin des Folie'Flore (vegan)</b> Quinoa d'Alsace, chou-rave, carottes, tomates Fleurs, herbes et vinaigrette gingembre et kumbawa	<b>17.00 €</b>
<b>Le jardin des Folie'Flore (végétarien)</b> Quinoa d'Alsace, chou-rave, carottes, tomates Fleurs, herbes et buratta sauce verte	<b>21.00 €</b>
<b>Œuf parfait et sa sauce verte (végétarien)</b>	<b>16.00 €</b>

## NOS FOIES GRAS

### **NOS CLASSIQUES**

<b>Foie Gras d'oie entier, brioche (portion de 65g)</b>	<b>20.00 €</b>
<b>Foie Gras de canard entier, brioche (portion de 65g)</b>	<b>19.00 €</b>

### **NOS CRÉATIONS**

<b>Le foie gras du Centenaire (foie gras d'oie avec 100g de Truffes au kilo accompagné de son espuma de Truffes, brioche)</b>	<b>28.00 €</b>
<b>Harmonie de foie gras d'oie aux cèpes confits, brioche (se marie très bien avec les vins rouges)</b>	<b>22.00 €</b>
<b>Harmonie de foie gras de canard aux figues et Beaufort, pain farci aux fruits</b>	<b>21.00 €</b>

### **NOUVEAU !**

<b>Harmonie de Foie gras de canard aux olives Kalamata et vanille Bourbon</b>	<b>21.00 €</b>
---	----------------

### **NOTRE VÉRITABLE SUCCÈS !**

<b>Harmonie de foie gras de canard aux Saveurs d'Automne, pain farci aux fruits (Pêches de vigne et mirabelles de la Vallée de la Doller aux épices)</b>	<b>19.50 €</b>
--	----------------

## LES PLATS CHAUDS

<b>Foie gras d'oie poêlé aux pommes et au miel d'acacia (150g à cru)</b>	<b>29.00 €</b>
--	----------------

**Tournedos Rossini, sauce aux truffes (charolais français)**  
La garniture de légumes  
Timbaline de butternut de la ferme Freyburger  
Purée de courgette, chemin de fleurs et croquants  
Carottes primeurs glacées  
Pommes de terre grenaille  
Poêlée de champignons frais d'Alsace **32.00 €**

**Médaille de veau basse température, jus d'herbes fraîches du jardin**  
La garniture de légumes  
Timbaline de butternut de la ferme Freyburger  
Purée de courgettes, chemin de fleurs et croquants  
Carottes pourpres glacées  
Pommes de terre grenaille  
Poêlée de champignons frais d'Alsace **28.00 €**

**Suprême de poularde d'Alsace Label Rouge aux morilles et vin jaune, knepfla au beurre** **23.00 €**

**Parterre de fleurs et légumes d'Alsace**  
**Inspiré du marché du jour (vegan)** **19.00 €**

**Filet de sandre sur choucroute crémée**  
**Pommes de terre vapeur, fleuron** **24.50 €**

**Lasagne aux légumes d'automne en dôme**  
**Sauce verte (végétarien)** **22.00 €**

## **MENU ENFANT**

**Émincé de volaille à la crème, knepfla au beurre**  
**Glace vanille** **12.00 €**

## **LE FROMAGE (ferme Schoeffel)**

**Assiette de fromage de la ferme et ses accompagnements** **7.50 €**

## **LES DESSERTS**

**Pomme au four fondante du verger Sester, morceaux de noisettes et pralines**  
**Graines de courge caramélisées** **8.50 €**

**Douceur de quetsches de la ferme Freyburger aux épices et glace vanille Bourbon** **8.50 €**

**Croustillant au chocolat Guayaquil, crème anglaise et fruits rouges de saison** **8.50 €**

**Poire d'Alsace au sirop, meringue et sauce chocolat, glace vanille** **8.50 €**

### **Café gourmand (thé, tisane ou café) :**

**Chocolaté de citrouille**

**Verrine de Pêche de Vigne de la vallée de la Doller**

**Entremet coing safran d'Alsace**

**Macaron + surprise du chef** **9.50 €**

## NOS PARTENAIRES LOCAUX

### Nous remercions

- ❖ **Le forum du local à Soultz (leforum\_du\_local.fr) livraison à domicile de produits 100% locaux en direct du producteur**
  - ❖ **La boulangerie Feuerstein de Guewenheim**
  - ❖ **La fromagerie la Ferme Schoeffel-Pierrel de Fellingering**
    - ❖ **Les vergers Sester de Berrwiller**
    - ❖ **Les Truffes Henras**
    - ❖ **Soprolux Strasbourg**
    - ❖ **Les glaces Alba**
  - ❖ **Monique Bringel pour les herbes et fleurs du jardin**
- ❖ **Roland Freyburger, producteur de plaisir gustatif à Habsheim**
  - ❖ **Graines d'Alsace de Plobsheim (quinoa)**
  - ❖ **Clauday Événement pour le mobilier**

### Les Boissons :

- ❖ **Rolly Gassmann de Rorschwihr**
  - ❖ **Paul Gaschy d'Eguisheim**
  - ❖ **David Ermel de Hunawihr**
- ❖ **Jean Marc Bonvin (Côtes du Rhône)**
  - ❖ **LAHRA- Pressoir de Bennwihr**
  - ❖ **Adam Boissons, Guewenheim**

**Un grand **MERCI** à toute l'équipe Bringel, toujours prête à relever tous les challenges et qui, dans nos ateliers, assure le FAIT MAISON à partir de nos produits bruts frais et privilégie les producteurs locaux selon la saison et leurs récoltes du moment.**



---

**SARL Bernard Bringel - 31 rue Principale 68 116 GUEWENHEIM**  
**03.89.82.51.15 – info@traiteur-bernard-bringel.fr**  
**www.traiteur-bernard-bringel.fr - www.bringel-a-domicile.fr**