

Folie' Saveurs

par traiteur Bernard Bringel

La carte



La carte

Entrée végétarienne

- Œuf parfait version végétarienne aux champignons des bois, huile de truffe, gnocchis et amandes **18.00 €**

**Option vegan : sans œuf avec plus de gnocchis / 15.00 €*

Foies gras

Nos classiques

- Foie gras d'oie entier, chutney et brioche (portion d'environ 65g) **25.00 €**
- Foie gras de canard entier, chutney et brioche (portion d'environ 65g) **21.00 €**

Nos créations

- Le foie gras du Centenaire (foie gras d'oie avec 100g de Truffes au kilo accompagné d'une brioche) **32.00 €**
- Harmonie de foie gras d'oie aux cèpes confits, brioche (se marie très bien avec les vins rouges) **25.00 €**
- Harmonie de foie gras de canard aux figues et Beaufort, pain farci aux fruits **23.00 €**

Notre véritable succès !

- 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) **23.00 €**

Menu enfant (uniquement jusqu'à 12 ans)

- Emincé de volaille à la crème, pommes de terre grenaille
Glace vanille **12.00 €**

Plats chauds

- Foie gras d'oie poêlé aux pommes et au miel d'acacia (150g à cru) **33.00 €**
- Tournedos Rossini, sauce aux truffes (origine France) **35.00 €**
Garniture*
- Médaillon de veau (origine France) basse température, sauce aux morilles **32.00 €**
Garniture*
- Risotto aux cèpes frais **22.00 €**
Supplément cubes de foie gras frais +5€
- Parterre de légumes d'Alsace et fleurs **19.00 €**
Inspiré du marché du jour
Vegan
- Filet de sandre sur choucroute crémée **28.00 €**
Pommes de terre vapeur, fleuron
- Mille-feuille de légumes et pickles de fleurs d'ail des ours **23.00 €**
Végétarien

**Timbaline de potimarron, purée de céleri au sésame noir, chemin de fleurs et croquants, carottes primeurs glacées, pommes de terre grenaille et poêlée de champignons frais.*

Desserts

- Douceur de quetsches aux épices et glace vanille Bourbon **9.00 €**
- Croustillant au chocolat Guayaquil, crème anglaise et fruits rouges de saison **9.00 €**
- Café gourmand (thé, tisane ou café) **10.50 €**
Sablé poire passion
Verrine chocolat graines de courge
Moelleux figues framboises
Duo de macarons
- La « *Mûroise » **9.00 €**
Coupe glacée 3 boules (2 boules de Mûroise et 1 boule de vanille)
Coulis et crème fouettée
- *La Mûroise est un croisement entre la mûre et la framboise*
- La « Coupe du 25e anniversaire de Folie'Flore » **11.00 €**
Coupe glacée 4 boules (1 boule de « framboise/cranberry/hibiscus »,
1 boule de violette, 1 boule d'aspérule et 1 boule fior di latte)
Crème fouettée et fleurs

Nos partenaires locaux

Nous remercions :

- La boulangerie Feuerstein de Guewenheim
 - 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
 - Clauday Événement pour le mobilier
 - Le Safran du Château, Guémar

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
 - Séraphin Bernardo (Beaujolais)

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