

A vibrant border of tropical plants and flowers surrounds the central text. It includes pink and orange orchids, red lilies, green palm fronds, and large green leaves with white stripes.

LA CARTE

Folie' Saveurs

TRAITEUR

BERNARD BRINGEL

LACARTE

LES ENTRÉES

Le jardin des Folie'Flore

Quinoa d'Alsace, chou-rave, carottes, tomates

Fleurs et herbes

Vinaigrette gingembre et kumbawa (végétarien)

17,00 €

Truite saumonée et omble chevalier fumé à froid, œufs de truites du Périgord

Mesclun aux herbes et fleurs

Pipette de vinaigre au miel de châtaigne et poivre de Tasmanie

22,00 €

NOS FOIES GRAS

NOS CRÉATIONS

Le foie gras du Centenaire (foie gras d'oie avec 100g de Truffes au kilo accompagné de son espuma de Truffes, brioche)

28,00 €

Harmonie de foie gras d'oie aux cèpes confits, brioche
(se marie très bien avec les vins rouges)

22,00 €

Harmonie de foie gras de canard aux figues et Beames-de-Venise, pain farci aux fruits

21,00 €

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)

19,50 €

NOS CLASSIQUES

Foie Gras d'oie entier, brioche (portion de 65g)

20,00 €

Foie Gras de canard entier, brioche (portion de 65g)

19,00 €

LES PLATS CHAUDS

Foie gras d'oie poêlé aux pommes au miel d'acacia

29,00 €

Tournedos Rossini, sauce aux truffes (charolais français)

La garniture de légumes

Timbale de butternut de la ferme Freyburger

Purée de panais aux noisettes, chemin de fleurs et croquants

Carottes primeurs glacées

Timbale parmentière à l'égopode

Poêlée de champignons frais d'Alsace

32,00 €

Médaille de veau basse température, jus de romarin
La garniture de légumes
Timbale de butternut de la ferme Freyburger
Purée de panais aux noisettes, chemin de fleurs et croquants
Carottes pourpres glacées
Timbale parmentière à l'égopode
Poêlée de champignons frais d'Alsace

25,00 €

Chausson de poulet d'Alsace au foin
(suprême de poulet farci de munster (ferme Schoeffel) et de lard fumé)
Le tout cuit en chausson de pâte à pain à la fleur de foin (ne se mange pas)
Accompagné de knepfle sauce aux cèpes

23,00 €

Parterre de fleurs et légumes d'Alsace
Inspiré du marché du jour (végétarien)

19,00 €

Filet de sandre sur choucroute crémée
Écrevisses décortiquées, fleuron

23,00 €

MENU ENFANTS

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

12 €

LE FROMAGE (ferme Schoeffel)

Munster et gelée de foin, tomme de Rammelsbach et Bluets à l'aigre douce
Bibalakaas – fleur de sel et chutney du verger

7,50 €

LES DESSERTS

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

7,00 €

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

7,00 €

Croustillant au chocolat du Guayaquil, crème anglaise et fruits rouges de saison

7,00 €

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
Pâtes de fruits bergamote et coquelicot

8,50 €



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
- ❖ L'Épicerie Moderne d'Ingersheim (sirops, chutneys, bluets, condiments vinaigrés)
- ❖ La boulangerie Feuerstein de Guewenheim
- ❖ La fromagerie la Ferme Schoeffel-Pierrel de Fellingring
- ❖ Les vergers Sester de Berrwiller
- ❖ La Ferme Freiburger
- ❖ 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
- ❖ Les Délices de Jadis de Beaucourt (pâtes de fruits)
- ❖ Graines d'Alsace de Plobsheim (quinoa)
- ❖ Nathalie Guidat – La Truite de François

Les Boissons :

- ❖ Rolly Gassmann de Rorschwihr
 - ❖ Paul Gaschy d'Eguisheim
 - ❖ David Ermel de Hunawihr
 - ❖ Jean Marc Bonvin (Côtes du Rhône)
 - ❖ La Brasserie de l'Ecomusée d'Ungersheim
 - ❖ LAHRA- Pressoir de Bennwihr
-
- ❖ Clauday Evènement pour le mobilier

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 privilégient 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