

== MENU SPÉCIAL ==

Réveillon de la Saint Sylvestre

Plateau Fondue OU Pierrade **17.50€**
3 Sauces, 4 Viandes (Veau, Boeuf, Canard, Volaille) + Gambas
"Black Tiger"

*L'intégralité du Flyer également disponible pour
Nouvel an (Hors Menu du 24)*

Nouveau ! **Restaurant Ouvert le 25 & 26 à midi**
Pensez à réserver !

Pour tout renseignement, veuillez nous contacter au
03 87 96 29 25

Les **commandes sont à passer** au plus tard le **Jeudi
19 Décembre 2024** pour Noël et le **Jeudi 26 Decem-
bre 2024** pour Nouvel An

Tous nos **produits sont à récupérer** les **24 et 31
Décembre entre 13h00 et 16h30**

Retrait au restaurant

La Tour des Saveurs vous souhaite d'agréables fêtes de
fin d'année.

== CARTE CADEAU ==

Pour un cadeau de dernière minute, pensez à nos bons
cadeaux, disponibles directement sur notre site
www.latourdessaveurs.com

Retrouvez en un clic le cadeau parfait pour faire plaisir à vos
amis ou famille !

MENU DE NOËL 2024

La Tour
des Saveurs

3 Rue de la Gare 57230 Bitche | 03 87 96 29 25

contact@latourdessaveurs.com
www.latourdessaveurs.com

== NOS RÉDUCTIONS ==

Un plateau de réduction salées froides OU chaudes sélectionnées par les chefs

25 PIÈCES FROIDES 40€

Macaron au foie gras
Blinis de Saumon fumé
Verrine de crevettes & chorizo
Mauricette garnie Magret fumé

25 PIÈCES CHAUDES 40€

Croque comté & truffes
Escargot persillé en chou
Chouquette noix de saint jacques
Huitre gratinée

LA BUCHE "BRETZEL" GARNIE ou LE PAIN SURPRISE AUX NOIX

4/6 Personnes (environ 30 Pièces) **23€**

8/10 Personnes (environ 60 pièces) **37€**

== CÔTÉ TRAITEUR ==

LE FOIE GRAS D'OIE 100%

Verrine 100gr **23€**
Ballotin 250gr **50€**
Ballotin 500gr **95€**

NOS PRODUITS SALÉS ET FUMÉS

• Le Saumon Fumé
• Le Saumon Mariné à la scandinave

6.80€ / 100gr

7.50€ / 100gr tranché

LE FOIE GRAS DE CANARD MARINÉ AU VIN ÉPICÉ

Terrine 250gr **35€**
Terrine 500gr **65€**

LES PETITS PLUS

Chutney de Saison 100gr **3.50€**
Gelée de Muscat 100gr **3.50€**

== SAUCES MAISON ==

Pour plus de gourmandises dans vos plats voici notre gamme de sauces "maison"

AVEC LES VIANDES

Sauce Crème de Morilles **4.50€**
Sauce Porto **3.50€**

AVEC LES POISSONS

Sauce Safranée **3.50€**
Sauce Riesling **3.00€**
Coulis de Crustacés **3.50€**

== LE MENU DE NOËL ==

uniquement à emporter le 24 décembre

MENU COMPLET

46€ / PERS

MENU ENTRÉE-PLAT

38€ / PERS

Duo de mises en bouches

• ENTRÉE AU CHOIX •

- Le Foie gras de Canard infusé au Vin Chaud / Gelée au Porto & Pickels de Poires
- Le Gratiné de Saint Jacques à la Normande / Mousseline de Panais
- Le Carpaccio de Saumon fumé / Aromates / Fleur de Câpres

• PLAT AU CHOIX •

- La Papillote de Sandre aux petits légumes / Crème de Caviar Harenga / Purée Beurre Noisettes
- Le Dos de Biche de nos forêts / Crème de Morilles
- Le Wellington de Pintade / Foie gras poêlé / Manteau de choux vert / Jus au Porto

• DÉSSERT AU CHOIX •

- La Buche glacée de la ferme "Kleinwald"
- La Mousse Pralin / Biscuit Noix / Granny smith

Toutes nos viandes sont accompagnées de Légumes de Saison & Gratin de Pommes de terre à la truffes

== LES BÄECKEHOFFES ==

- La Trilogie de poissons (Saumon/Sandre/SaintJacques) **22€**
- Le Chevreuil / Magret fumé / éclats de Marrons **20€**
- Le Marcassin aux Fruits de Noël **18€**

En Fonction du nombres de personnes et pour une meilleure personnalisation, veuillez nous ramener vos terrines à Baeckeoffe