

## == 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](http://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](mailto:contact@latourdessaveurs.com)  
[www.latourdessaveurs.com](http://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