

NOUVEAU ! Commandez en ligne !

maison-artzner.com



Click&Collect

A récupérer aux horaires
d'ouverture



Livraison

Dans toute l'Eurométropole
strasbourgeoise

ou par téléphone

03 88 32 05 00

Maison Artzner vous accueille
du mardi au vendredi de 10h à 19h
et le samedi de 10h à 18h

Maison Artzner
Traiteur - Epicerie fine - Restaurant
7 rue de la Mésange – 67000 Strasbourg
03 88 32 05 00 - boutique@maison-artzner.com

maison-artzner.com

Photo non contractuelle, ne pas jeter sur la voie publique.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Carte traiteur 2021

Les apéritifs

- Briochettes mousseline au foie gras et saumon fumé - 10 pièces
(mousse de saumon fumé et mousse de foie gras) 16,90€
- Mignonettes de saumon, truite et raifort en croûte - 10 pièces 19,90€
- Mignonettes de pâté en croûte de volaille
et moutarde à l'ancienne - 10 pièces 🍽️ 13,90€
- Mignonettes gourmandes
de foie gras de canard en croûte - 10 pièces 🍽️ 19,90€
- Panna cotta au foie gras,
confit de fruits secs maison et pain d'épices - 10 pièces 🍷 19,90€

Les saumons fumés

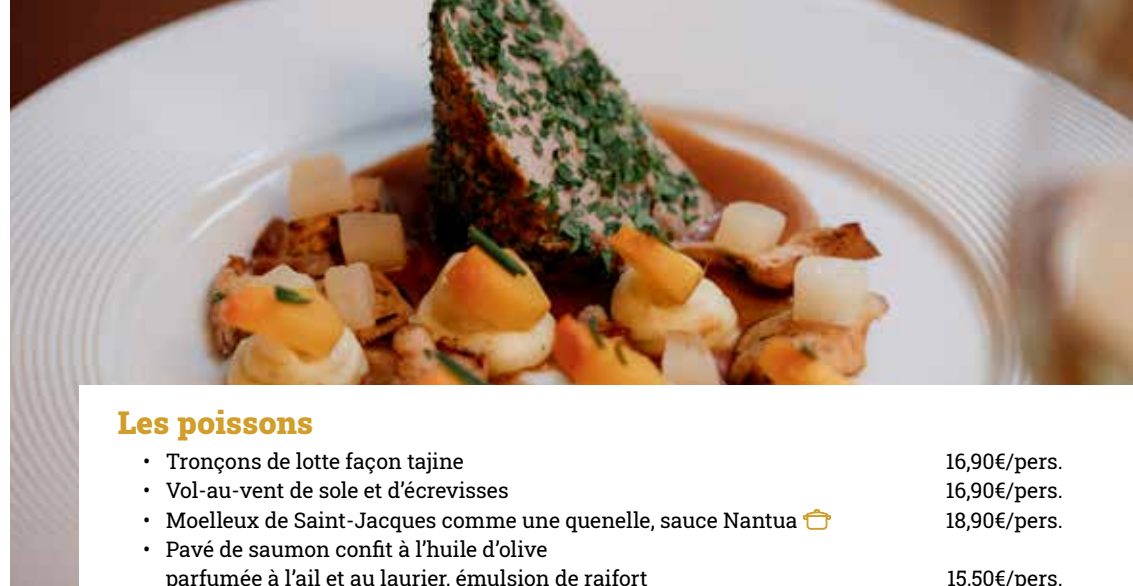
- Saumon fumé Norvégien 9,40€/100g
- Saumon fumé Irlandais 13,50€/100g
- Saumon fumé à la ficelle Écossais 9,90€/100g
- Saumon mariné à l'aneth, agrumes et baies de genièvres 🍽️ 6,80€/100g

Les entrées froides

- Médaillons de langouste de Cuba, macédoine et mayonnaise 21,90€/pièce
- Millefeuille de crabe et saumon fumé, condiment mangue coriandre 🍽️ 14,90€/pièce
- Saumon cuit en bellevue et ses garnitures 14,50€/pièce
- Duo de foie gras de canard et foie gras d'oie mi-cuit,
brioche pur beurre et compotine de fruits secs 17,90€/pièce

Les entrées chaudes

- Coquille Saint-Jacques aux quenelles, sauce au crémant d'Alsace 🍽️ 9,90€/pièce
- Bouchée à la reine au ris de veau 🍽️ 12,90€/pièce
- Croustillant de filet de caille farcie au foie gras et jus à la truffe 🍷 14,90€/pièce
- Timbale de légumes du moment cuit en croûte, salade d'herbes 🍷 12,50€/pièce
- Foie gras de canard poêlé et fricassée de champignons du moment 14,90€/pers.



Les poissons

- Tronçons de lotte façon tajine 16,90€/pers.
- Vol-au-vent de sole et d'écrevisses 16,90€/pers.
- Moelleux de Saint-Jacques comme une quenelle, sauce Nantua 🍽️ 18,90€/pers.
- Pavé de saumon confit à l'huile d'olive
parfumée à l'ail et au laurier, émulsion de raifort 15,50€/pers.
- Sandre farcie à la choucroute et au foie gras de canard,
beurre blanc maison 🍽️ 17,90€/pers.

Les poissons seront accompagnés de nouilles au beurre

Les viandes

- Filet de bœuf Rossini et jus truffé 18,90€/pers.
- Quasi de veau cuit en basse température et crème aux morilles 16,90€/pers.
- Pithiviers de volaille fermière au foie gras et chou vert 🍽️ 17,90€/pers.
- Dos de lapin farci aux champignons et pignons de pin 🍷 16,90€/pers.
- Magret de canard façon Artzner, farci au foie gras de canard 🍽️ 17,50€/pers.

Les viandes et volailles seront accompagnées d'un gratin dauphinois maison

Les spécialités conviviales

à partir de 4 personnes

- Choucroute royale 12,90€/pers.
- Filet de bœuf Wellington, sauce périgueux
et gratin de pommes de terre 🍽️ 20,90€/pers.
- Pot-au-feu à l'alsacienne façon grand-mère 12,90€/pers.
- Baeckeoffe aux trois viandes, salade verte 13,90€/pers.
- Jambon en croûte et salade de pommes de terre 12,90€/pers.
- Poularde pochée à la truffe, façon Baeckeoffe 19,90€/pers.
- Choucroute aux 3 poissons 🍷 18,90€/pers.

Les sauces faites maison

- Sauce pour les viandes – jus de veau - 25 cl 4,00€
- Sauce pour les poissons – beurre blanc - 25 cl 4,00€
- Sauce aux morilles - 25 cl 🍽️ 8,00€