



Restaurant l'Olivier
2 rue saint grégoire-68140 Munster

Menu de Noël à emporter
40€ par pers

Foie gras de canard « Ferme du Puntoun » poêlé,
Poires pochées au vin chaud, Crumble de pain d'épices,
Et son jus au vin chaud

Suprême de volaille d'Alsace farcie aux artichauts,
Foie gras et truffes. Garniture d'hiver.

Bûche de la Pâtisserie Gilg - Munster
Vous avez 3 choix :

- **Bûche Alto el sol**

Mousse chocolat alto el sol origine rare, croustillant chocolat et praliné au grué de cacao, compotée de mangue yuzu, biscuit chocolat sans farine, crémeux chocolat alto el sol.

- **Bûche enchantement**

Crème mascarpone vanille, tendre biscuit vanille, croustillant au chocolat blond
Dulcay, caramel moelleux à la fleur de sel.

- **Bûche éclat**

Mousse chocolat guanaja, namélaka café, noisettes entières torréfiées en croustillant,
praliné café, biscuit Joconde « expresso »

Uniquement sur réservation avant le 20/12/2020
Avant 12h au 03 89 77 34 08

Notre menu est à récupérer le 24, 25, 26/12/20
De 10h à 12h





Restaurant l'Olivier
2 rue Saint - Grégoire - 68140 Munster

à

Nous vous proposons nos produits « Fait Maison »
emporter
Pour les fêtes de fin d'année

Foie gras de canard du Gers « Ferme du Puntoun »

Le Nature

- 250g – 32,50€
- 500g – 65,00€

Foie gras de canard du Gers « Ferme du Puntoun »

Le Fumé maison

- 250g – 32,50€
- 500g – 65,00€

Pour tout autre poids n'hésitez pas

Saumon fumé maison

Vendu au poids
65€ le kg

Magret de canard fumé maison

Vendu à la pièce
Environ 350g à 400g
18€

Mignon de porc fumé maison

Vendu à la pièce
Environ 450g – 500g
18€

Les produits sont à commander

Avant le 20/12/20 avant 12h au 03 89 77
3408



Selon les stocks disponible