

**Bon de commande** à nous transmettre  
**au plus tard le mercredi 17 décembre à 18h**  
par email [cookingforyou68@gmail.com](mailto:cookingforyou68@gmail.com)


### Aperitif

11€ / 5 PIÈCES FROIDES

Mini rösti, fromage frais, aneth, saumon fumé  
Brie farci aux noisettes, abricots secs, thym & romarin,  
sur pain au levain maison


Tiramisu au jambon de Parme & caramel de porto  
Cannelé aux tomates séchées, olives, câpres & chèvre  
Sucette de foie gras de canard aux éclats de noisette

### Entrées (froides)

 Tartare de légumes d'hiver & pommes,  
mousse au raifort doux, salade de fenouil & agrumes  
**14€**


 Tataki de truite au gomasio, salade thaï au kiwi  
**16 €**

 Tartelette salée au homard,  
tapenade & olives Kalamata, légumes croquants  
**18 €**


 Symphonie de foie gras en trois accords sur son lit  
de mâche, agrumes & vinaigrette à l'orange :  
• muffin salé au chocolat noir,  
gelée de coing & coeur de foie gras,  
• verrine de mousse de foie gras  
& éclats de pain d'épices toastés,  
• cookie en pâte salée au foie gras  
**19€**

### Plats

 Tourte aux champignons & légumes d'hiver,  
crème de parmesan, épices du soleil, sauce forestière  
*Accompagnement idéal & conseillé :*  
*Salade de mâche, graines & fruits secs*  
**18€**

 Filet de bar rôti au beurre noisette, crème de cresson  
*Accompagnement idéal & conseillé :*  
*Risotto d'épeautre au citron confit*  
**20€**

 Création iodée du chef en transparence : galette  
de poissons & crevettes, filet de rouget, moule marinière  
& gambas, sauce gingembre & citron  
*Accompagnement idéal & conseillé :*  
*Tortilla de patatas & courge spaghetti rôtie*  
**24€**

 Civet de chevreuil, sauce façon grand veneur  
*Accompagnement idéal & conseillé :*  
*Mousseline de pommes de terre*  
**19€**

 Médaillon de veau, sauce grenade & miel  
*Accompagnement idéal & conseillé :*  
*Purée de courge butternut à la cannelle & noix de muscade*  
**19€**

 Filet de boeuf, sauce poivre & whisky  
*Accompagnement idéal & conseillé :* Spaetzle  
**22€**

 Suprême de chapon du Gers,  
farce aux morilles & foie gras, sauce forestière  
*Accompagnement idéal & conseillé :*  
*Polenta aux champignons sauvages & noisettes torréfiées*  
**22€**

 Souris d'agneau caramélisée, sauce aux épices douces  
*Accompagnement idéal & conseillé :*  
*Mousseline de pommes de terre*  
**24€**

### Accompagnements au choix

4 € / LA PORTION SUPPLÉMENTAIRE

Salade de mâche, graines & fruits secs

Risotto d'épeautre au citron confit

Tortilla de patatas & courge spaghetti rôtie

Mousseline de pommes de terre

Purée de courge butternut  
à la cannelle & noix de muscade

Spaetzle

Polenta aux champignons sauvages & noisettes torréfiées

Poêlée de légumes de saison

### Foie gras & Caviar

Foie gras fait maison Origine France IGP du Sud-Ouest

**BALLOTINE DE 250 GR : 40€**

Caviar de la maison Kaviari - Paris :

Baery Royal

**LA BOÎTE DE 50 GR : 70€**

Dauricus

**LA BOÎTE DE 50 GR : 80€**

Toutes nos viandes sont "origine France". Tous nos foies  
gras sont élaborés par nos équipes à partir de lobes  
de canard Puntoun IGP Sud-Ouest.



# Menu de Noël 2025

BON DE COMMANDE

Bon de commande à nous transmettre  
au plus tard le mercredi 17 décembre à 18h  
par email [cookingforyou68@gmail.com](mailto:cookingforyou68@gmail.com)

NOM : ..... PRÉNOM : .....

ADRESSE : .....

E-MAIL : ..... TÉLÉPHONE : .....

APÉRITIF	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
Formule 5 pièces	11 €		

ENTRÉES	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
Tartare de légumes d'hiver	14 €		
Tataki de truite au gomasio, salade thaï au kiwi	16 €		
Tartelette salée au homard	18 €		
Symphonie de foie gras en trois accords	19 €		

PLAT VÉGÉTARIEN - GARNITURE AU CHOIX COMPRISE AVEC UN PLAT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
Tourte aux champignons & légumes d'hiver	18 €		

PLATS POISSON - GARNITURE AU CHOIX COMPRISE AVEC UN PLAT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
Filet de bar rôti au beurre noisette, crème de cresson	20 €		
Création iodée du chef en transparence	24 €		

PLATS VIANDE - GARNITURE AU CHOIX COMPRISE AVEC UN PLAT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
Civet de chevreuil, sauce façon grand veneur	19 €		
Médaille de veau, sauce grenade & miel	19 €		
Filet de boeuf, sauce poivre & whisky	22 €		
Suprême de chapon du Gers	22 €		
Souris d'agneau caramélisée, sauce aux épices douces	24 €		

GARNITURES (4€ la portion supplémentaire hors-formule)	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
Salade de mâche, graines & fruits secs	INCLUS*		
Risotto d'épeautre au citron confit	INCLUS*		
Tortilla de patatas & courge spaghetti rôtie	INCLUS*		
Mousseline de pommes de terre	INCLUS*		
Purée de courge butternut à la cannelle & noix de muscade	INCLUS*		
Spaetzle	INCLUS*		
Polenta aux champignons sauvages & noisettes torréfiées	INCLUS*		
Poêlée de légumes de saison	INCLUS*		

FOIE GRAS & CAVIAR	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
Foie gras fait maison Origine France IGP du Sud-Ouest (ballotine de 250gr)	40 €		
Caviar «Baery Royal» de la maison Kaviari - Paris (boîte de 50gr)	70 €		
Caviar «Dauricus» de la maison Kaviari - Paris (boîte de 50gr)	80 €		
		TOTAL	

RETRAIT PAR VOS SOINS , LE 24 DÉCEMBRE, ENTRE 9H ET 12H, À L'ENTRÉE DE **COOKING FOR YOU** ,  
13 RUE DE L'ESPÉRANCE À PFASTATT  
**06 23 44 18 94**