

Pour les Fêtes, Le Bouchon & l'Assiette, votre restaurant à Illkirch, vous propose de vous faire plaisir à travers UN MENU et une sélection de PLAISIRS GOURMANDS... Vous n'aurez rien à faire, juste à ouvrir une bouteille et vous poser à table.

Notre carte traiteur spéciale Fêtes est disponible du 19 décembre au 31 décembre 2025.

Pour garantir fraîcheur et qualité, toute commande devra être effectuée au minimum 48 heures avant la date de réception souhaitée. Merci de votre confiance et belles fêtes de fin d'année!

Au dos, vous trouverez le bon de commande et nos coordonnées pour tout renseignement. N'hésitez pas à nous contacter pour découvrir nos suggestions et réserver vos plats festifs!

SUGGESTION TRAITEUR POUR LES FÊTES

MENU 55€ (1 entrée + 1 plat + 1 dessert au choix) OU

AU DÉTAIL (selon prix indiqués ci-dessous)...

Saumon d'Ecosse label rouge en gravlax, chantilly au raifort d'Alsace, œufs de saumon fumé, croustillant de galette bretonne

16€

Brochette de Saint-Jacques et queue de gambas, jus corsé de tête de gambas, biscuit sponscake à la livèche et salicorne

18€

Fleischnecke de canard confit et foie gras, petit bouillon forestier et shiitaké

18€

Filet de boeuf Wellington (truffe et foie gras), gratin de pommes de terre Anna et légumes d'hiver oubliés **39€**

Duo de filet de bar et rouget, sauce au fumet de homard, manneknepfle au fromage blanc et algues marines, fine purée de carotte d'Alsace

32€

Fin sablé, mousse tendre au chocolat noir grand cru de chez Valrhona, suprêmes d'orange, zeste d'orange et kumquat confit

12€

Mousse coco/passion, gros macaron à la vanille de Madagascar, coulis de mangue et main de bouddha, dés de coco confits

12€

POUR SE FAIRE ENCORE PLUS PLAISIR...

Champagne brut Lévêque Dehan Millésimé 2003

30€ la bouteille

Accord mets & vins

Proposition de bouteilles selon choix des plats

Nous consulter

Foie gras

Foie gras de canard mi-cuit origine France sud- ouest servi avec chutney de saison et brioche

18€/100 G

Demi-homard breton grillé

au beurre de corail de homard et herbes fraîches

38€

Huîtres

accompagnées de beurre ½ sel, vinaigre d'échalote, pain de seigle

6 huîtres normandes Fine de Claire n°3 16€

12 huîtres normandes Fine de Claire n°3 29€

Bon Cadeau Bouchon & l'Assiette

Pour faire plaisir aux gourmands ou se faire plaisir

Montant au choix





BON DE COMMANDE

Je souhaite comi	mander les p	oroduits suiva	ants:
Saumon d'Ecosse			16€ × = €
Brochettes de Saint-Jacques et queue de gambas			18€ × = €
Fleischnecke de canard co	nfit et foie gras		18€ × = €
Filet de bœuf Wellington			39€ × = €
Duo de filet de bar et rouge	et		32€ × = €
Fin sablé chocolat			12€ × = €
Mousse coco/passion			12€ × = €
TOTAL 1			
AUTRES PLAISIRS & A	- ACCOMPAGNEN	MENTS	
Champagne brut Lévêque		VILIVIO	30€ × =€
Foie gras		184	£/100g × = €
Demi-homard			38€ × = €
Huîtres x 6			16€ × = €
Huîtres x 12			29€ × ∈ €
Dan Cadaa.	Mantantanula	:±4 -• s o.:s/	(a) and any (b)
Bon Cadeau	Montant souna	ite € x bon(s) cadeau(x) = €
TOTAL 2			
Accord mets & vins			Nous consulter
OPTION LIVRAISON			4€
Versement de 30% d'arrh	ies à la command	e	TOTAL€
M. Mme	Adresse	9	
Tél	Mail		
Je souhaite ☐ récupérer ma d		Signature	le / /
le / / □ être livré(e) (Su			
le / /			