



# CHRISTOPHE DEGERT

BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR

5 rue Aristide Briand - 68460 LUTTERBACH  
Tél. 03 89 52 31 36 - Fax 03 89 52 59 17

## Paysans 10,50€ par personne

Cuisses de poulet  
Mélange alsacien - terrine variés - lard paysan  
Crudités : Céleri - carotte - taboulé  
Cornichons - moutarde - pain

## Rustique 15,50€ par personne

Cuisses de poulet  
2 sortes de viande  
Jambon maison - Terrine  
Pâté en croute cocktail  
Lard paysan  
Jambon paysan - Charcuterie alsacienne  
Crudités : Céleri - carotte - taboulé  
Sauces gourmandes  
Cornichons - moutarde - Pain

## Classique 17,80 € par personne

Chaud froid de saumon - Crevette rose  
2 sortes de viande  
Pâté en croute cocktail  
Jambon maison - Charcuterie alsacienne  
Lard paysan - bacon  
Terrines variées - Jambon de dinde  
Sauces gourmandes  
Crudités : céleri - carotte - taboulé - riz  
Cornichons - moutarde - Pain

Régence 20,80€ par personne

Chaud froid de saumon  
Crevette rose  
Terrine de poisson maison  
Rosbif  
Pâté en croute cocktail  
Jambon maison  
Charcuterie alsacienne  
Jambon paysan -bacon  
Terrines variées  
Jambon de dinde  
Salami maison  
Sauces gourmandes  
Crudités : céleri -carottes -macédoine- Taboulé - riz  
Cornichons -moutarde-pain



Calypso 22,95€ par personne

Rosbif  
Pâté en croute cocktail  
Jambon maison  
Poitrine de veau farcie  
Jambon paysan -bacon  
Salami maison  
Jambon de dinde  
Verrines d'œuf ravigote  
Sauces gourmandes  
Crudités : céleri -carottes -macédoine- Taboulé - riz  
Cornichons -moutarde-  
Plateau de fromages  
Pain

**Neptune 28,50€ par personne**

Pavé de saumon  
Verrine cocktail de crevette  
Tranche océane  
Terrine poisson maison  
Rosbif  
Pâté en croute cocktail  
Jambon maison  
Poitrine de veau farci  
Lard paysan - bacon  
Jambon paysan  
Terrine variée  
Jambon de dinde  
Verrine d'œufs ravigote  
Sauces gourmandes  
Crudités : céleri - carotte - exotique - Cornichons -moutarde-  
Plateau de fromages- pain

**Prestige 33,30 € par personne**

Chaud froid de saumon  
Crevette rose  
Terrine poisson maison  
Verrine cocktail de crevette  
Pâté en croute cocktail  
Rosbif  
Jambon paysan - bacon  
Lard paysan  
Magret de canard fumé au feu de bois  
Foie gras et son pain d'épice  
Terrines variées  
Verrine d'œufs ravigote  
Sauces gourmandes  
Crudités : céleri - carotte- exotique - taboulé  
Plateau de fromages - pain