

La Carte traiteur de Noël

**Foie gras de canard extra
France Sud Ouest**
12,00€ / 100g

**Saumon fumé bomlo
au bois de hêtre**
7,00€ / 100g

L'APÉRITIF

**Pièces à réchauffer*

Assortiment de 5 mises en bouche – 10,00 € / pers

- Briochin foie gras et magret de canard, confit griotte & framboise à la fève de tonka
- Verrine : mousse d'avocat citron, St Jacques et saumon fumé, pickles de betterave et orange, galette sarrasine
- * Bouchée feuilletée, escargot, brunoise de racines, beurre persillé
- * Tartelette fromage blanc d'Alsace au cumin, poire et coppa
- * Crevette croustillante, daïkon, pousses de soja, vinaigrette gingembre & sésame noir

NOS PLATS

Mille-feuille de Noël - 15,90 €

Pressé de quasi de veau, pintade, magret de canard et volaille rôti à la sauge, moelleux de pommes de terre, crémeux de cèpes, billes de butternut et potimarron, sauce au poivre

Assiette Végétarienne - 15,20 €

Assortiment de légumes cuisinés en papillote, roulé de pommes de terre aux aromates, potimarron et butternut fondant, crème de cèpes

Coquille de Noix de St-Jacques - 17,50 €

Crevettes roses, moules, riz rouge de Camargue, petits légumes et champignons de Paris, sauce coraillée

Demi-homard aux saveurs exotiques - 22,50 €

Méli-mélo de quinoa, ananas, mangue et avocat, combawa, crème homardine

Filet de Truite du Sundgau sauce Champagne - 14,90 €

Cuisson en basse température, pâtes calamarata farcies au potimarron, ricotta et épinard, sauce Champagne

Filet de Bœuf Français grillé - 19,00 €

Porto Bello gratiné, poireau et artichaut, roulé de pommes de terre aux aromates, jus de viande au Pinot noir et échalotes confites

Chevreuil et Foie gras - 16,90 €

Fleischschnacka de chevreuil, escalope de foie gras poêlée, consommé aux légumes racines d'hiver et huile de truffe

Suprême de Chapon Français - 15,90 €

Ballottine de suprême de chapon, moelleux de pommes de terre, crémeux de cèpes, billes de butternut et potimarron, sauce poulet au vin jaune

-> **Supplément morilles : 5,00 €/personne**

LES DESSERTS

La bûche Framboise façon Linz Pour 2 ou 4 ou 6 ou 8 pers. - 4,80 € / pers

Biscuit Linz, mousse et crémeux framboise, mousse chocolat Guanaja 70% et cannelle

La bûche Vanille Bourbon Pour 2 ou 4 ou 6 ou 8 pers. - 4,80 € / pers

Biscuit moelleux, mousse chocolat au lait et praliné cacahuète, crémeux vanille de l'île Maurice et mousse banane

**DES CADEAUX
GOURMANDS**

Offrez un bon
cadeau valable
sur place ou
à emporter

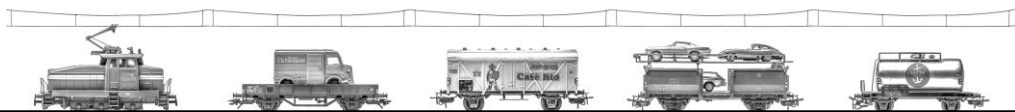
Commandez jusqu'au Vendredi 19 décembre inclus

par téléphone au **03 89 56 00 62** ou par mail à **info@le-pantographe.fr**
(dans la limite de nos stocks disponibles)

Retrait côté pole à emporter **Mercredi 24 décembre entre 8h30 et 13h00**
au 30 Rue François Spoerry, 68100 Mulhouse



Le Pantographe
La voie culinaire



LA VOIE CULINAIRE... SUR PLACE ET À EMPORTER !



MENU

PLAT DU JOUR

Sur place 11,90€
À emporter 10,10€

MENU DU JOUR

Entrée du jour

+ plat du jour

Sur place 15,90€
À emporter 13,50€

Ou version végétarienne !

Lundi 15 décembre

Filet mignon de porc aux épices, embeurrée de pommes de terre, bouquet de chou fleur, jus au raifort

Mardi 16 décembre

Petit pavé de lieu noir, gnocchis de semoule au comté, potimarron rôti, crème de ciboulette

Mercredi 17 décembre

Grillade de bœuf, pommes au four, coleslaw, sauce tartare

Jeudi 18 décembre

Escalope de saumon grillée, riz madras, sauce au curry

Vendredi 19 décembre

Filet de volaille gratiné à la mozzarella, gnocchis à la sauce napolitaine, tomates cerises, roquette

**ET RENDEZ-VOUS CHAQUE VENDREDI POUR RETIRER
VOTRE PLAT POUR LE WEEK-END ! :**

Vendredi 19 décembre 2025 :

Brochette de filets de caille (France) aux lentins de chêne,
gratin dauphinois de pommes de terre et butternut, jus au Massala

10,90 €



RÉSERVATIONS ET CLICK & COLLECT :

Passez au Click & Collect grâce à notre **application en ligne**, rendez-vous sur **notre site** : www.le-pantographe.fr

Contactez-nous au 03 89 56 00 62 ou par mail info@le-pantographe.fr

Le Pantographe : 30 Rue François Spoerry, 68100 Mulhouse

LE PANTOGRAPHE EN TRAITEUR :

Nous vous proposons des formules adaptées à tous vos événements professionnels, familiaux ou amicaux (Cocktails, menus, plateaux-repas...). Contactez-nous !

CARTE

NOS ENTRÉES

Champignon Portobello gratiné ricotta aux morilles, œuf parfait jambon serrano, pesto de potimarron, croustillant sarrasin

en entrée : 12,00 €
en plat : 23,00 €

10,20 €
19,55 €

Médailillon de foie gras de canard français, finger sablé poire et oignon confit au vinaigre de framboise

en entrée : 13,80 €

11,75 €

Truite du Sundgau en gravlax et ravioli gyoza, tartare de gambas au yuzu, copeaux de racines et jeunes pousses

en entrée : 12,00 €
en plat : 23,00 €

10,20 €
19,55 €

NOS PLATS

Noix de Saint-Jacques saisies à la plancha, risotto ricotta et citron confit, pickles de betterave

25,00 €

21,25 €

Filet de lieu jaune de Bretagne rôti sur un palet de semoule au jus et pulpe de carotte, baguette feuilletée et fondue de poireau, sauce au vin jaune

24,00 €

20,40 €

Burger : Steak de bœuf sélection de viande bouchère, sauce barbecue «maison», emmental, bacon, pommes frites

14,90 €

12,70 €

Escalope de foie gras de canard poêlée sur une ballottine de suprême de pintade, gnocchis de pommes de terre au jus de volaille, pulpe de patate douce, sucrose grillée

25,00 €

21,25 €

Pavé de cerf rôti sur une galette parmentière au comté, confit de chou rouge, jus de braisage au miel et baies de cassis

23,50 €

20,00 €

Assiette Végétarienne, risotto aux artichauts et fèves, citron confit, portobello saveur morille et roquette

18,90 €

16,10 €



NOS DESSERTS

Tarte sablée et sucrée aux fruits

3,90 €

3,30 €

Torche aux marrons, vermicelles, meringues maison et chantilly

8,00 €

6,80 €

Verrine crémeux chocolat & poire William fondante, espuma mascarpone pistache, streussel chocolat grué de cacao

8,50 €

7,25 €

Ananas confit sur un sablé cacahuète, crémeux coco, coulis passion, sorbet exotique

8,00 €

6,80 €

Café ou Thé Gourmand (4 mignardises maison)

8,00 €

Café Latte (saveur au choix ou nature) + cookie maison

7,00 €

7,00 €



BON CADEAU : Faites plaisir en offrant un moment de partage...
À savourer sur place et à emporter. Valeur de votre choix !