

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



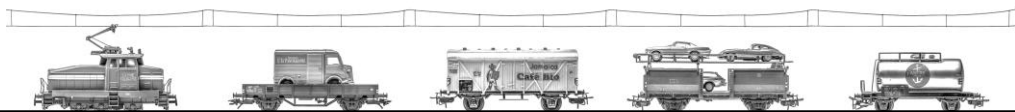
Commandez jusqu'au Vendredi 19 décembre inclus

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 01^{er} décembre

Grillade de bœuf à la sauge, pommes au four,
salade de betterave, sauce tartare

Mardi 02 décembre

Filet de merlan rôti en persillade, méli-mélo de
riz sauvage, pulpe de patate douce, crème à l'ail

Mercredi 03 décembre

Rôti de porcelet confit 4 heures aux épices, knepfles,
sauce au poivre et chou-fleur

Jeudi 04 décembre

Aiguillettes d'Eglefin, semoule et légumes mijotés
au jus et coriandre

Vendredi 05 décembre

Escalope de volaille à la plancha, gnocchis
au pesto rosso, roquette et tomate cerise

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

Vendredi 05 décembre 2025 :

Fleischschnacka maison en estouffade de bœuf,
petits légumes d'hiver, bouillon Maggi et salade

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

	SUR PLACE	À EMPORTER
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

	SUR PLACE	À EMPORTER
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

	SUR PLACE	À EMPORTER
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 !