

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



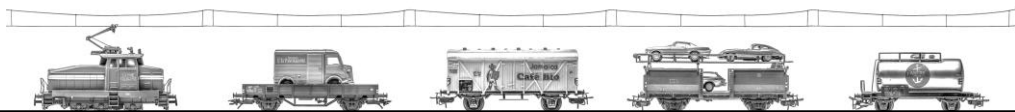
Commandez jusqu'au Vendredi 19 décembre inclus

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 08 décembre

Escalope de saumon rôtie, riz aux petits légumes racines,
sauce sétoise

Mardi 09 décembre

Onglet de veau à la plancha, palet de semoule,
brocolis vinaigrés, sauce moutarde

Mercredi 10 décembre

Filet de dorade sébaste en vapeur, semoule,
légumes fondants aux épices

Jeudi 11 décembre

Effiloché de porc confit 6 heures, embeurrée de
pommes de terre, carottes fondantes,
jus de braisage saveur barbecue

Vendredi 12 décembre

Filet de volaille en basse température rôti à la sauge,
galette parmentière, haricots verts, crème d'échalote

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

Vendredi 12 décembre 2025 :

Filet de truite fondant sur un risotto potimarron et ricotta,
copeaux de châtaigne

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 €
Médaillon 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 !