



## Auberge Ramstein

Nicolas, Ursula et Lucas Ramstein  
1, rue du Riesling 67750 SCHERWILLER Tél 03.88.82.17.00  
[www.hotelramstein.fr](http://www.hotelramstein.fr) e-mail: [info@hotelramstein.fr](mailto:info@hotelramstein.fr)

### Nos Produits à emporter de fabrication maison

#### TARIFS 2023

**Les commandes doivent être passées impérativement**  
**avant le samedi 16 décembre ;**  
les préparations sont **à récupérer**  
**au plus tard à 12h le samedi 23 décembre 2023.**

#### Le Foie Gras et son Chutney à la Quetsch d'Alsace

- |   |        |      |
|---|--------|------|
| · TERRINE de FOIE GRAS de Canard du Sud-Ouest | 250g   | 35,- |
| «sous vide» mi-cuit – conservation à +4°      | 500g,- | 58,- |
| · Bocal de FOIE GRAS de Canard du Sud-Ouest   | 180g   | 33,- |
| mi-cuit                                       |        |      |

#### Le Saumon d'Écosse Label Rouge fumé Maison au bois de Hêtre

- |  |                              |      |
|--|------------------------------|------|
| · PRÉTRANCHÉ « sous-vide »                         | 350g                         | 30,- |
| conservation à +4°                                 | 500g                         | 38,- |
| · FILET ENTIER DE SAUMON D'ÉCOSSE Label Rouge      |                              |      |
| ou îles Feroé selon la météo fumé au bois de Hêtre |                              |      |
| avec peau  |                              |      |
| Filet d'environ 900g à 1,2kg                       | 62€ / kg                     |      |
|  | <b>Prix suivant le poids</b> |      |

#### Nos autres produits

- |   |            |         |       |
|---|------------|---------|-------|
| · MAGRET de Canard du Sud-Ouest fumé                          |            | l'unité | 16,50 |
| · TERRINE de CHEVREUIL d'Alsace -en bocal                     | 185g       |         | 8,80  |
| ○   | 300g       |         | 11,50 |
| · RILLETTE de Canard, Cochon et Oie– en bocal                 | 280g       |         | 12,-  |
| · TERRINE Volaille d'Alsace Label Rouge – en bocal            | 300g       |         | 11,50 |
| aux Cèpes (25% de Cèpes)                                      |            |         |       |
| · RILLETES de Crabe (20%) – en bocal                          | 250g       |         | 8,80  |
| aux légumes confits   |            |         |       |
| · RILLETES de Poisson de Roche au Safran – en bocal           | 175g       |         | 8,80  |
| et légumes à la Provençale                                    |            |         |       |
| · PAIN de NOËL moelleux                                       | 150g       |         | 7,50  |
| · Bouquet Provençal séché de notre jardin                     | 5g ou 67ml |         | 5,-   |
| Marjolaine, Fleur de Thym, Fleur de Romarin et Fleur de Sauge |            |         |       |

#### Nos Vins

- |   |                     |       |
|---|---------------------|-------|
| · CREMANT RAMSTEIN brut millésimé                               |                     |       |
| · élevé par G. Ruhlmann, Scherwiller                            |                     |       |
|   | la bouteille 0,75 l | 13,50 |
|   | le magnum 1,5 l     | 32,-  |
| · LERCHENBUEHL 2020 vin blanc sec Vignes de l'Auberge Ramstein  |                     |       |
| · Vin de complantation de 10 cépages, vieilles vignes de 70 ans |                     |       |
| Terroir de Graves, élevé par J.P. Schmitt, Scherwiller          |                     |       |
| Agriculture Biologique – Demeter                                |                     |       |
|   | la bouteille 0,75 l | 17,-  |

#### Idée Cadeau

Le Livre de Recettes Le Foie Gras d'Alsace  
avec 1 recette des Chefs Lucas et Nicolas

au prix de 9,-

Auberge Ramstein **BON DE COMMANDE**  
 Email : [info@hotelramstein.fr](mailto:info@hotelramstein.fr) ~ tél. : 03.88.82.17.00

Nom, Prénom : .....  
 Adresse : .....  
 Adresse mail : .....  
 Téléphone : .....

DATE et Horaire pour récupérer la commande :

.....

**Commande à passer impérativement avant  
 le Samedi 16 Décembre**

**Et a récupérer au plus tard le samedi 23 Décembre 2023 avant 12h**

Le Foie Gras et son Chutney à la Quetsch d'Alsace

TERRINE de FOIE GRAS de Canard du Sud-Ouest 250g à 35,- x =  
 «sous vide» mi-cuit – conservation à +4° 500g à 58,- x =

Bocal de FOIE GRAS de Canard du Sud-Ouest 180g à 33,- x =  
 mi-cuit

Le Saumon d'Écosse Label Rouge fumé Maison au bois de Hêtre

PRÉTRANCHÉ « sous-vide » 350g à 30,- x =  
 conservation à +4° 500g à 38,- x =

FILET ENTIER DE SAUMON D'ÉCOSSE Label Rouge  
 ou îles Feroé selon la météo fumé au bois de Hêtre  
 avec peau Filet d'environ 900g à 1,2kg 62€ / kg x =

**prix suivant le poids**

Nos autres produits

MAGRET de Canard du Sud-Ouest fumé 16,50- l'unité x =

TERRINE de CHEVREUIL d'Alsace 180g à 8,80 x =  
 300g à 11,50 x =

RILLETTE de Canard, Cochon et Oie 280g à 12,- x =

TERRINE Volaille d'Alsace Label Rouge 300g à 11,50x =  
 aux cèpes (25% de Cèpes)

RILLETTES de Crabe (20%) – en bocal 250g à 8,80 x =  
 aux légumes confits

RILLETTES de Poisson de Roche au Safran 175g à 8,80 x =  
 et légumes à la Provençale – en bocal

PAIN de NOËL moelleux 150g à 7,50 x =  
 Bouquet Provençal séché de notre jardin 67ml 5g à 5,- x =  
 Marjolaine, Fleur de Thym, Fleur de Romarin et Fleur de Sauge

Nos Vins

- CREMANT RAMSTEIN brut millésimé  
 • élevé par G. Ruhlmann, Scherwiller  
 la bouteille 0,75 l à 13,50 x =  
 le magnum 1,5 l à 32,- x =

- LERCHENBUEHL 2020 vin blanc sec Vignes de l'Auberge Ramstein  
 • Vin de complantation de 10 cépages, vieilles vignes de 70ans  
 Terroir de Graves, élevé par J.P. Schmitt, Scherwiller  
 Agriculture Biologique – Demeter  
 la bouteille 0,75 l à 17,- x =

Idée Cadeau

Le Livre de Recettes Le Foie Gras d'Alsace  
 avec 1 recette des Chefs Lucas et Nicolas au prix de 9,- x =