

Auberge Ramstein **BON DE COMMANDE**
 Email : info@hotelramstein.fr ~ tél. : 03.88.82.17.00

Nom, Prénom :
 Adresse :
 Adresse mail :
 Téléphone :

DATE et Horaire pour récupérer la commande :

.....

Les commandes doivent être passées impérativement
avant le samedi 14 décembre ;
 les préparations sont **à récupérer**
au plus tard à 12h le dimanche 22 décembre 2024.

Le Foie Gras et son Chutney à la Tomate Verte et épices douces

FOIE GRAS de Canard du Sud-Ouest TRADITION	250g à 35,-	x	=
<i>Terrine «sous vide» mi-cuit – conservation à +4°</i>	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 Feroe 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	15,50-	l'unité x	=
TERRINE de CHEVREUIL d'Alsace	150g à 8,80	x	=
	300g à 11,50	x	=
RILLETES de Canard et Cochon	280g à 12,-	x	=
TERRINE Volaille d'Alsace Label Rouge	300g à 11,50x	=	=
aux cèpes (25% de Cèpes)			
RILLETES de Crabe (20%) – en bocal	250g à 8,80	x	=
aux légumes confits			
RILLETES de Poisson de Roche au Safran	175g à 8,80	x	=
et légumes à la Provençale – en bocal			

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 2022** vin blanc sec
- Vignes de l'Auberge Ramstein, élevé par G. Ruhlmann - Scherwiller
- *Vin de complantation de 10 cépages, vieilles vignes de 70 ans*
- **la bouteille 0,75 l à 19,- 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 =**