



Auberge Ramstein

Hôtel*** -Restaurant

1, rue du Riesling – 67750 SCHERWILLER

Tél : 03.88.82.17.00 www.hotelramstein.fr

info@hotelramstein.fr

Nos Produits à emporter de fabrication artisanale

Tarifs 2025

Les commandes doivent être passées impérativement

avant le samedi 13 décembre 2025 ;

les préparations sont

à récupérer au plus tard à 12h le dimanche 21 décembre 2025.

Le Foie Gras et son Chutney

• FOIE GRAS de Canard du Sud-Ouest TRADITION	250g	37,50
• Terrine «sous vide» mi-cuit – conservation à +4°	500g-	60,-
• Bocal de FOIE GRAS de Canard du Sud-Ouest	180g	33,-
• mi-cuit - de conservation à +4°		

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

• PRÉTRANCHÉ « sous-vide » - conservation à +4°	350g	32,-
	500g	40,-
• FILET ENTIER avec peau - conservation à +4°	Prix suivant le poids	64€ / kg
• Filet d'environ 900g à 1,2kg		

Nos autres produits

• MAGRET de Canard du Sud-Ouest fumé	l'unité	17,-
• TERRINE de CHEVREUIL d'Alsace -en bocal	180g	8,80
	300g	11,50
• RILLETTES de Canard et Cochon – en bocal	280g	12,-
• TERRINE Volaille d'Alsace Label Rouge aux Cèpes (25% de Cèpes) – en bocal	300g	11,50
• RILLETTES de Crabe (20%) aux légumes confits – en bocal	180g	8,80
• RILLETTES de Poisson de Roche au Safran et légumes à la Provençale en bocal	180g	8,80

Nos Vins

- **CRÉMANT AUBERGE RAMSTEIN** brut millésimé - élevé par G. Ruhlmann, Scherwiller
la bouteille 0,75 l 13,50 le magnum 1,5 l 32,-
- **LERCHENBUEHL 2023** 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 19,-

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 13 décembre ;

les préparations sont

à récupérer au plus tard à 12h le dimanche 21 décembre 2025.

Le Foie Gras et son Chutney

- **FOIE GRAS de Canard du Sud-Ouest TRADITION** 250g à 37,50 x =
- **Terrine «sous vide» mi-cuit – conservation à +4°** 500g à 60,00 x =

Bocal de FOIE GRAS de Canard du Sud-Ouest 180g à 33,00 x =
• mi-cuit - de conservation à +4°

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

- **PRÉTRANCHÉ « sous-vide » - conservation à +4°** 350g à 32,00 x =
500g à 40,00 x =
- **FILET ENTIER avec peau - conservation à +4°** Prix suivant le poids 64€ / kg =
Filet d'environ 900g à 1,2kg

Nos autres produits

- **MAGRET de Canard du Sud-Ouest fumé** unité à 17,- x =
- **TERRINE de CHEVREUIL d'Alsace -en bocal** 180g à 8,80 x =
300g à 11,50 x =
- **RILLETTES de Canard et Cochon – en bocal** 280g à 12,00 x =
- **TERRINE Volaille d'Alsace Label Rouge aux Cèpes (25% de Cèpes) – en bocal** 300g à 11,50 x =
- **RILLETTES de Crabe (20%) aux légumes confits – en bocal** 180g à 8,80 x =
- **RILLETTES de Poisson de Roche au Safran et légumes à la Provençale_ – en bocal** 180g à 8,80 x =

Nos Vins

- **CRÉMANT AUBERGE RAMSTEIN** brut millésimé la bouteille 0,75 l x 13,50 =
le magnum 1,5 l x 32,00 =
- **LERCHENBUEHL 2023** vin blanc sec la bouteille 0,75 l x 19,00 =