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 2026

Les commandes doivent être passées impérativement
avant le samedi 13 décembre ;
les préparations sont
à récupérer entre le 22 décembre et le jeudi 24 décembre 2026 à 11h.

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** mi-cuit - de conservation à +4°	180g	33,-

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	18,-
· **TERRINE de CHEVREUIL d'Alsace** *-en bocal*	180g	8,80
	300g	11,50
· **RILLETTES de Canard et Cochon** – *en bocal*	180g	7,80
· **TERRINE Volaille d'Alsace Label Rouge aux Cèpes (25% de Cèpes)** – *en bocal*	300g	11,50
· **RILLETTES de Crabe (20%) aux légumes confits et Basilic**– *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 14,50 le magnum 1,5 l 34,-

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 entre le 22 décembre et le jeudi 24 décembre 2026 à 11h.

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 18,- 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* — **180g à 7,80 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 et Basilic** – *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 14,50 =
  le magnum 1,5 l x 34,00 =