

BONS CADEAUX

De la formule participative à partir de 50 euros au menu dégustation pour 2 personnes, découvrez tous nos bons cadeaux sur notre site internet : www.le7emecontinent.com

DATES LIMITES DE COMMANDE

Menu de Noël

Le samedi 21 décembre, à venir chercher le mardi 24 décembre de 9h à 12h

Menu du Nouvel An

Le samedi 28 décembre, à venir chercher le mardi 31 décembre de 9h à 12h

LE 7 CONTINENT
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

35 avenue du Général de Gaulle
68170 Rixheim
03 89 64 24 85

www.le7emecontinent.com


Guide MICHELIN

 isalor
LAURENT HALLER

LH

création www.marsrouge.com

Carte traiteur Noël & Nouvel An



www.le7emecontinent.com

LES FOIES GRAS

Terrine de foie gras de canard 220 €/kg

Bûche de foie gras façon miroir à la mûre de la récolte de juin 180 €/kg

LE PÂTÉ EN CROÛTE

Pâté en croûte de volaille de Bresse truffé 100 €/kg

LES SAUMONS

Saumon fumé maison 110 €/kg

Saumon mariné aux herbes 95 €/kg

Feuilleté de saumon et grenouilles 80 € pour 6 pers.

LES TOURTES

Caille des Vosges, foie gras, chou 19 € pour 2 pers.
36 € pour 4 pers.

Escargots et champignons en persillade 18 € pour 2 pers.
34 € pour 4 pers.

LES GROSSES PIÈCES

Bœuf en croûte traditionnel Wellington, gratin de blettes, sauce à la truffe 27 € la portion

Pour 2, 4 ou 6 personnes

Fleischnaka de poularde de Bresse aux champignons 25 € la portion

Cocotte de chevreuil à la royale, spaetzle de marrons 23 € la portion

Pour 2, 4 ou 6 personnes

Blanquette de Saint-Jacques à la dieppoise, gratin de chou-fleur 25 € la portion

Pour 2, 4 ou 6 personnes

Feuilleté de turbot, julienne de légumes, sauce champagne 26 € la portion

Pour 2 ou 4 personnes

Les grosses pièces sont servies dans de la vaisselle en porcelaine et une caution de 25 euros est demandée. Cette caution vous sera restituée dès le retour de la vaisselle.

LES BÛCHES

Chocolat 5.80 € la portion

Pour 2, 4 ou 6 personnes

Mandarine 5.80 € la portion

Pour 2, 4 ou 6 personnes

LES MENUS À EMPORTER

Menu de Noël 75 €/pers.

Bûche de foie gras façon miroir à la mûre de la récolte de juin, petit kougelhoppf aux noix

Raviole de homard, ragoût de salsifis

Suprême de poularde rôti, gros poireau, parmentier à la truffe

Petit gâteau chocolat-vanille comme une reine

Menu du Nouvel An 95 €/pers.

Barquette de mousse de légumes anciens garnie de foie gras aux agrumes

Gâteau brioché de Saint-Jacques, sauce champagne

Blanquette de turbot et homard au chou-fleur à la vanille

Tranche de veau gratinée à la pistache, jus combawa, spaghetti de chou-rave

Petit gâteau mandarine, café, noix de pécan