

NOËL 2005
Magie de la fête

*Magie de la fête et plaisir des palais pour que vive cette belle tradition de Noël !
Les tables se parent de leurs plus beaux atours pour célébrer dignement ce merveilleux temps fort
de Noël. Autour des fourneaux, les cuisiniers s'activent avec talent pour confectionner des mets
raffinés et goûteux qu'ils sont heureux de vous présenter.*



— AU CROCODILE —

Restaurant - Salons de réception - Traiteur

A offrir ou à s'offrir

Nos Cadeaux gourmands

FOIE GRAS D'OIE "EMILE JUNG", FAIT MAISON ET CUIT AU NATUREL

À LA COUPE, LE KILOGRAMME	198 €
LA TRANCHE DE 70 GRAMMES	14,50 €
LA TERRINE DE 400 GRAMMES	93 €
LA TERRINE DE 700 GRAMMES	154 €

LA TOURTE DE NOËL AU FOIE GRAS D'OIE ET AUX TRUFFES

LA TRANCHE	29,50 €
LA TOURTE ENTIÈRE (10/12 PERSONNES)	295 €

LES PETITS GÂTEAUX DE NOËL MAISON (WIEHNACHT'S BREDELE),
COMME AUTREFOIS

ASSORTIMENT DE PETITS GÂTEAUX DE NOËL À LA CANNELLE, AUX NOISETTES,
AUX AMANDES, À L'ANIS, AUX NOIX, AUX FRUITS CONFITS ET PAIN D'ÉPICES

LE KILOGRAMME	44 €
LE SACHET DE 250 GRAMMES	11 €

ASSORTIMENT DE JOLIES BOÎTES AU DÉCOR DE NOËL

LE COFFRET DE NOËL 116 €

450 GRAMMES DE FOIE GRAS D'OIE MAISON, SOUS VIDE
1 BOUTEILLE DE GEWURZTRAMINER 2003, RÉSERVE EMILE JUNG (75 CL)
1 POT DE CONFIT D'AIRELLES DES BOIS (220 GRAMMES)
DE CHRISTINE FERBER

LE COFFRET TRADITION

93 €

1 TERRINE DE FOIE GRAS D'OIE FRAIS MAISON (300 GR)
1 BOUTEILLE DE GEWURZTRAMINER 2003, RÉSERVE EMILE JUNG (75 CL)
1 POT DE CONFIT D'AIRELLES DES BOIS (220 GRAMMES)
DE CHRISTINE FERBER



Nous nous chargeons
des expéditions

Tous nos prix sont toutes taxes comprises. Prix valables uniquement pour la vente à emporter.
Date limite de commande : Samedi 17 décembre 2005.



Bons d'Invitation au Crocodile

MENU "DÉCOUVERTE"

À 245 € POUR 2 PERSONNES

Sandre et Laitance de Carpe
à la Choucroute nouvelle,
Beurre blanc aux Baies de Genièvre

Pièce de Bœuf grillée,
Dauphinois et Croûton de Moelle
à la Fleur de Sel

Fromages de France

Gratin de Poire William's
Glace au Chocolat "Saint Domingue"

Mignardises

En apéritif, Muscat d'Alsace
(1 verre par personne)

Riesling Les Écaillers 2000,
Léon Beyer à Eguisheim (1/2 bouteille)
Saint Aubin Les Castets 2002,
Hubert Lamy (1/2 bouteille)
Gewurztraminer 2003, Réserve Émile Jung
(1 verre par personne)
Café, Eau Minérale et Digestif

MENU "COUP DE CŒUR"

À 292 € POUR 2 PERSONNES

Foie d'Oie cuit au Naturel,
Croustillant de Granny

Bar rôti et Artichauts confits « Maltaise »,
Purée de Courgettes

Pigeon des Vosges, Pastilla de Fenouil
à la Cannelle et ses Béatilles, Jus perlé

Fromages de France

Tartelette « Crocodile »
aux Pommes et Framboises gratinées

Mignardises

En apéritif, Muscat d'Alsace
(1 verre par personne),

Pinot Gris Steinert Grand Cru 1994,
Cave de Pfaffenheim (1 verre par personne)
Sancerre 2002, Comte Lafond (1/2 bouteille)
Château Puy La Rose 1998,
Pauillac (1/2 bouteille)
Gewurztraminer 2003, Réserve Émile Jung
(1 verre par personne)
Café, Eau Minérale et Digestif

MENU "DISTINCTION"

À 408 € POUR 2 PERSONNES

Foie de Canard poêlé et Pommes Reinette,
Jus aux Agrumes

Noix de Saint Jacques grillées,
Risotto au Sésame blanc

Saint Pierre et Coulis d'Huîtres
à la Laitue de Mer,
Manioc au Curry

Consommé clair de Volaille
au Tabac de Cuisine

Noisette de Faon de Biche
à l'Écorce d'Orange,
Quenelle au Fromage blanc

Fromages de France

Poêlée de Mirabelles,
Crumble à la Pistache

Parfait glacé aux Noisettes caramélisées,
Cœur moelleux au Rhum

Mignardises

En apéritif, Muscat d'Alsace
(1 verre par personne)
Tokay Pinot Gris d'Alsace
Vendanges Tardives (1 verre par personne)
Chablis Montmains 1998,
Regnard (1/2 bouteille)
Château Clerc Milon Rothschild 1978,
Pauillac (1/2 bouteille)
Gewurztraminer 2003, Réserve Émile Jung
(1 verre par personne)
Café, Eau Minérale et Digestif

Ces menus sont donnés à titre d'exemple,
leur composition est susceptible de
varier suivant les saisons et le marché.

Bon d'Invitation de Démonstration de Cuisine et Dégustation *par Émile Jung et sa Brigade*

Pour ceux qui veulent parfaire leurs connaissances culinaires et découvrir le monde secret de la gastronomie, Emile Jung, son chef et sa brigade proposent des démonstrations de cuisine en petits groupes. Pour joindre l'utile à l'agréable, les participants peuvent déguster au restaurant les plats élaborés lors de la démonstration. Une session par mois. Prix : 160 € TTC par personne (incluant la démonstration et le repas avec boissons à un prix préférentiel) Le conjoint ou des amis peuvent se joindre au groupe pour le déjeuner. Prix : 105 € TTC par personne (boissons comprises).



10, rue de l'Outre - BP 10 F - 67060 Strasbourg cedex - Tél. 03 88 32 13 02 - Fax : 03 88 75 72 01
www.au-crocodile.com - E-mail : info@au-crocodile.com

