

SUGGESTIONS DE BUFFETS CHAUDS (à partir de 4 personnes)

Jambon en croûte / salade verte	13,95€ / PERS.
Kassler en croûte / salade verte	13,95€ / PERS.
Rosbif de bœuf à l'alsacienne / Spaëtzle	15,95€ / PERS.
Rosbif de cheval à l'alsacienne / Spaëtzle	15,95€ / PERS.
Baëkeoffe aux trois viandes / salade verte	15,95€ / PERS.
Choucroute royale (knack, montbéliard, poitrine fumée, poitrine salée, palette fumée, quenelle de foie, pomme de terre)	15,95€ / PERS.
Bouchée à la Reine (veau et volaille) / croûte boulangère / tagliatelles fraîches	16,50€ / PERS.
Blanquette de veau	16,50€ / PERS.
Couscous royal (merguez, haut de cuisse de poulet, boulette d'agneau, bœuf, agneau, légumes frais)	16,50€ / PERS.
Paëlla royale aux fruits de mer, poissons et viandes	16,50€ / PERS.

**Un autre plat vous intéresse ? Parlez nous en !
Nous vous regalons aussi de l'entrée au dessert lors de vos fêtes de famille
(cousinades, anniversaires, ...) évènements professionnels ou privés.**



MAISON SAVITAL

20 rue Sainte Odile - OBERNAI
03 88 95 51 67

contact@savital.fr
www.savital.fr

suivez-nous sur Facebook et Instagram

*Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés



SALAISONS, VIANDES ET TRAITEUR
D'ALSACE

MAISON SAVITAL

Nos BUFFETS FROIDS et CHAUDS

Bienvenue dans notre boucherie Obernoise !

Une équipe passionnée à votre service, une viande de qualité avec le respect et le bien-être de l'animal au centre de nos préoccupations et une cuisine maison concoctée avec amour sur place.

Toutes nos viandes sont issues d'élevages Français, en plein air avec les labels d'excellence.

Horaires d'ouverture :

Lundi : FERME

Mardi au vendredi : 8H00 à 13H00 et 14H30 à 19H00

Samedi : 8H00 à 16H00

Dimanche : FERME

Horaires différents en décembre



BUFFET DU CHEVALIER

A PARTIR DE 2 PERSONNES

13,95€/PERSONNE

Farandole de jambons cuits et fumés
Assortiment de charcuterie Alsacienne
Carré de porc coupé en fines tranches
Accompagné de 3 sortes de crudités

Mini pâté en croûte
Presskopf
Terrine de campagne

BUFFET DU ROI

A PARTIR DE 6 PERSONNES

22,95€/PERSONNE

Farandole de jambons cuits et fumés
Assortiment de charcuterie Alsacienne
Terrine de campagne
Filet mignon de porc fumé
Rôti de porc froid
Brochettes salées sucrées
Accompagné de 4 sortes de crudités

Mini pâté en croûte
Presskopf
Carré de porc coupé en fines tranches
Rosbif froid et sa sauce
Rôti de dinde froid
Pilons de poulet grillé aux herbes

BUFFET DE L'EMPEREUR

A PARTIR DE 6 PERSONNES

26,95€/PERSONNE

Farandole de jambons cuits et fumés
Assortiment de charcuterie Alsacienne
Terrine de campagne
Filet mignon de porc fumé
Rôti de porc froid
Brochettes salées sucrées
Terrine de saumon à l'oseille
Parfait à la truite
Saumon Bellevue

Mini pâté en croûte
Presskopf
Carré de porc coupé en fines tranches
Rosbif froid et sa sauce
Rôti de dinde froid
Pilons de poulet grillé aux herbes
Opera saumon
Saumon fumé
Accompagné de 4 sortes de crudités

BUFFET DE L'IMPERATRICE

A PARTIR DE 10 PERSONNES

35,95€/PERSONNE

Farandole de jambons cuits et fumés
Assortiment de charcuterie Alsacienne
Terrine de campagne
Filet mignon de porc fumé
Rôti de porc froid
Brochettes salées sucrées
Terrine de saumon à l'oseille
Parfait à la truite
Saumon Bellevue
Cabillaud Bellevue
Verrine avocat/crevette
Verrine crème de chèvre et tomates confites
Accompagné de 5 sortes de crudités

Mini pâté en croûte
Presskopf
Carré de porc coupé en fines tranches
Rosbif froid et sa sauce
Rôti de dinde froid
Pilons de poulet grillé aux herbes
Opera saumon
Saumon fumé
Terrine au foie gras
Terrine aux Saint-Jacques
Beignet de crevettes et sa sauce
Verrine mousse de betterave et feta

BUFFET DES GARDES

(SANS PORC)

A PARTIR DE 6 PERSONNES

33,95€/PERSONNE

Pâté en croûte de volaille
Rosbif froid et sa sauce
Brochettes salées sucrées
Opera saumon
Saumon fumé
Terrine aux Saint-Jacques
Verrine mousse de betterave et feta
Bruschetta avec un coulis de poivron rouge
et courgettes rôti

Pilons de poulet grillés aux herbes
Rôti de dinde froid
Terrine de saumon à l'oseille
Parfait à la truite
Saumon Bellevue
Mauricettes au chèvre et tomates confites
Verrine crème de chèvre et tomates confites
Accompagné de 4 sortes de crudités

BRUNCH ROYAL

A PARTIR DE 10 PERSONNES

35,95€/PERSONNE

Farandole de jambons cuits et fumés
Assortiments de charcuterie Alsacienne
Rôti de dinde froid
Terrine de campagne
Tempura de légumes
Verrine crème de chèvre et tomates confites
Terrine de saumon à l'oseille
Opera saumon
Saumon fumé
Croissant
Pain au raisin
Beurre
Trilogie de confiture
Plateau de fromage

Rosette
Rosbif froid et sa sauce
Rôti de porc froid
Mille feuille de légumes
Oeuf mimosa
Verrine mousse de betterave et feta
Terrine de Saint-Jacques
Parfait à la truite
Saumon Bellevue
Pain au chocolat
Assortiments de mini pain
Miel
Salade de fruits frais

APERITIF

PLATEAU APERO (tapas / verrines / cube saumon nordique) 30 PIECES / 39,00€

PLATEAU VERRINES (chèvre et tomates confites / betterave et feta / avocat et crevette / tartare de tomate / Saint-Jacques) 24 PIECES / 36,00€

PLATEAU MALICETTES 30 PIECES / 36,00€

PAIN SURPRISE AU NOIX OU CAMPAGNE 4/6 PERSONNES 42,00€ LE PAIN

PAIN SURPRISE AU NOIX OU CAMPAGNE 12/14 PERSONNES 52,00€ LE PAIN

PAIN SURPRISE ROND "POISSONS ET LEGUMES" 4/6 PERSONNES 45,00€ LE PAIN