

Restaurant LE SAULOCH



117 Route de Hohwarth - 67220 TRIEMBACH AU VAL

TEL : 03.88.57.11.20 - WWW.sauloch.com

restaurant.sauloch@orange.fr



Nous sommes à votre disposition pour l'organisation de vos banquets, fêtes de famille ou repas d'affaires. Pour une prestation « buffet » ou « traiteur », nous consulter.



Cher client,

Au SAULOCH nous servons une cuisine traditionnelle, gourmande, des légumes frais de saison, cuisinés selon les recettes de notre chef et accompagnés au choix de pommes sautées, frites, spätzeles, pommes dauphine, nouilles, riz ou gratin dauphinois.

Nous vous proposons également une carte de vins régionaux, élaborés par des vignerons indépendants et des spiritueux de bouilleurs de crus locaux.

Autant que possible nous nous efforçons de travailler et de servir des produits issus de la filière courte et de l'agriculture raisonnée.

Nous sommes à votre écoute pour la composition de vos menus, de l'entrée au dessert à choisir parmi nos suggestions.

Nous vous informons que nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Philippe KLEIN et son équipe

❧ Nos suggestions de menus ❧

Un menu unique élaboré pour vous et servi à tous les convives, à partir de 15 couverts.

Nos menus de groupe, en semaine, hors jours fériés

Menu du jour à 13 €uros, selon le marché, du mercredi au vendredi.

Menu à 18 €uros

- ❧ Quiche
- ❧ Escalope de porc viennoise
- ❧ Coupe de glace 3 boules, chantilly

Menu à 20 €uros

- ❧ Assiette charcutière
- ❧ Saupfeffer, spätzle
- ❧ Charlotte au fromage blanc, coulis de fruits rouges.

Menu du terroir à 22 €uros

- ❧ Choucroute garnie aux 5 viandes
- ❧ Kougelhof glacé arrosé au Marc de Gewürztraminer



Nos menus de groupe, le week-end et les jours fériés

Menu à 24 €uros

- ❧ Assiette du Sauloch
- ❧ Coq au riesling ou à la bière
- ❧ Strudel aux pommes

Menu à 26 €uros

- ❧ Terrine maison et crudités
- ❧ Médaillon de gibier poêlé
- ❧ Myrtilles tièdes et glace

Menu à 28 €uros

- ❧ Saumon mariné à l'aneth
- ❧ Pièce de bœuf au pinot noir
- ❧ Vacherin glacé maison, parfum framboise, cassis et vanille, fruits rouges aux épices, chantilly.

Menu à 30 €uros

- ∞ Escalope de foie gras de canard poêlée
- ∞ Suprême de pintade aux girolles
- ∞ Sorbets aux fruits frais

Menu à 33 €uros

- ∞ Salade Suzel (crudités fraîches, magret fumé, escalope de foie gras de canard du Sud-ouest).
- ∞ Duo de bœuf et de veau aux deux sauces
- ∞ Feuilleté aux fruits de saison, glace, chantilly

Menu à 35 €uros

- ∞ Terrine de foie gras de canard maison
- ∞ Filet de bœuf aux morilles
- ∞ Ananas rôti au miel

L'assiette de fromages d'Alsace à 5.00€



A l'apéritif :

- | | |
|---|--------|
| ∞ Feuilletés | 2.00€* |
| ∞ Plateau de légumes à croquer, fromage ail et persil | 4.00€* |
| ∞ Planchette apéritif, charcuteries, fromages | 6.00€* |

Forfait boisson :

- | | |
|--------------------------------|--------|
| ∞ 1 apéritif, vin, eau, 1 café | 8.00€* |
|--------------------------------|--------|

* Par personne



A votre disposition, un espace accueillant une centaine de couverts avec accès handicapés. Pour nos petits convives, chaises hautes et matériel de puériculture sont à disposition.

Terrasse par beau temps.



Tous nos prix s'entendent nets, service compris. Conformément à la législation, nous acceptons les titres-restaurant uniquement en semaine dans la limite de 19,-€ par porteur.