

LA BOUTIQUE DU CHAMPIGNON - EGUISHHEIM

Nous proposons les formules payantes suivantes de dégustation apéritive

- pour 10 personnes au maximum,
- en simultané (durée entre 20 et 30 minutes),
- à 18h et 18h30 tous les jours (à réserver 24h par avance) :

- Formule dégustation de 9 spécialités à 5 € par personne

- * **Champignons apéritifs** sur piques ;
- * 4 **sauces chaudes aux champignons** forestiers en verrines :
 - . sauce aux morilles,
 - . sauce veloutée aux cèpes,
 - . sauce veloutée aux girolles,
 - . sauce veloutée aux trompettes ;
- * 4 **mousses de champignons** sur toasts :
 - . crème de champignons aux saveurs de truffe et parmesan,
 - . délice de châtaigne et chanterelles au Gewurztraminer,
 - . délice de châtaigne, foie gras et cèpes,
 - . olivade verte aux girolles.

- Formule dégustation de 12 spécialités à 6 € par personne

- * **Champignons apéritifs** sur piques ;
 - * 4 **sauces chaudes aux champignons** forestiers en verrines :
 - . sauce aux morilles,
 - . sauce veloutée aux cèpes,
 - . sauce veloutée aux girolles,
 - . sauce veloutée aux trompettes ;
 - * 7 **mousses de champignons** sur toasts :
 - . crème de champignons aux saveurs de truffe et parmesan,
 - . délice de châtaigne et chanterelles au Gewurztraminer,
 - . délice de châtaigne, foie gras et cèpes,
 - . olivade verte aux girolles,
 - . pesto à l'arôme saveur truffe,
 - . mousse de champignons aux truffes d'été (2%) et olives noires
- arôme saveur truffe,
- . tartinade de cèpes.

– Formule dégustation de 14 spécialités à 7 € par personne

* **Champignons apéritifs** sur piques ;

* 4 **saucés chaudes aux champignons** forestiers en verrines :

- . sauce aux morilles,
- . sauce veloutée aux cèpes,
- . sauce veloutée aux girolles,
- . sauce veloutée aux trompettes ;

* 7 **mousses de champignons** sur toasts :

- . crème de champignons aux saveurs de truffe et parmesan,
- . délice de châtaigne et chanterelles au Gewurztraminer,
- . délice de châtaigne, foie gras et cèpes,
- . olivade verte aux girolles,
- . pesto à l'arôme saveur truffe,
- . mousse de champignons aux truffes d'été (2%) et olives noires

arôme saveur truffe,

- . tartinade de cèpes.

* 2 **terrines de viande aux champignons** sur toasts :

- . foie de volaille aux girolles,
- . excellence de foie de canard à la truffe d'été 1,1% (mousse au foie gras).

LIEU DE LA PRESTATION :

La Boutique du Champignon
2B Rue du Rempart Nord - 68420 Eguisheim, France

Stationnez votre véhicule sur l'un des parkings suivants :

- Mairie (payant),
- Centre culturel des Marronniers (payant),
- Parc du Millénaire (gratuit).

Puis accédez à pied au centre historique d'Eguisheim en suivant la Grand'Rue, empruntez ensuite les rues circulaires des Remparts Nord et Sud qui ceignent le centre ancien, afin de parvenir jusqu'à notre Boutique du Champignon au 2B Rue du Rempart Nord.

RESERVATIONS ET DETAIL DE LA PRESTATION :

Sur la page suivante de notre site internet :

<https://www.laboutiqueduchampignon.com/degustation-de-specialites-aux-champignons-et-truffes-a-eguisheim/>