BOUCHERIE-CHARCUTERIE
TRAITEUR
VILLEMIN

Une équipe de professionnels à votre écoute

LUNCHS ET APERITIFS

Toasts et Canapés	0.75€/pers.
Réductions salées (pizzas, quiches,..)	0.90€/pers.
Crème brûlée au foie gras	6€/pers.
Tartare de saumon	6€/pers,
Pain surprise charcuterie (70 pièces)	40€/pers.
Pain surprise au saumon (70 pièces)	50€/pers.
Pain surprise au foie gras (70 pièces)	60€/pers.

LE BUFFET VOSGIEN 10,00 €/pers

Le collet fumé
La saucisse fumée
La salade vosgienne
Le munster

En option:

Tarte myrtille ou mirabelle	3,00€/pers.

LE BUFFET CAMPAGNARD 14,00 €/pers

Le jambon à l'os
Le jambon de montagne
L'assortiment de saucissons (fuseau,rosette,salami)
L'assortiment de terrines (2 terrines aux choix)
Les crudités (4 sortes aux choix)

En option:

L'assortiment de fromages	3,00€/pers.
Tarte myrtille ou mirabelle	3,00€/pers.

LE BUFFET FROID 23,00 € /pers

La Marquise de viandes froides (rôti de porc et rosbif)
Le jambon de montagne
Le pâté en gelée
La cuisse de poulet en gelée
La terrine de St Jacques
Le saumon en gelée
L'assortiment de crudités (5 sortes au choix)

En option:

L'assortiment de fromages	3,00€/pers.
Dessert au choix (gâteau, charlotte,...)	4,00€/pers.

LES ENTREES FROIDES

Les crudités variées (250g)	4.50€/pers.
L'assortiment de charcuterie maison (5 sortes)	5,00€/pers.
L'assiette de charcuterie et de crudités	9€/pers,
Le pâté en croûte et ses crudités	9€/pers.
La salade d'écrevisse au magret de canard fumé	10€/pers.
Le médaillon de foie gras de canard ,confit de coings	14€/pers,
Le médaillon de foie gras d'oie et son confit de figues	14€/pers,
L'assiette terre et mer (foie gras et saumon fumé)	14€/pers.

LES ENTREES CHAUDES

La bouchée à la reine	4.50€/pers.
Le pâté lorrain et salade verte	5,50€/pers.
La tourte lorraine et salade verte	5,50€/pers.
La tourte au munster et salade verte	5,50€/pers.
Le feuilleté de saumon	8€/pers.
La tourte aux grenouilles	6€/pers.
La tourte aux ris de veau et aux morilles	8€/pers.
L'escalope de ris de veau aux morilles	16€/pers.

LES POISSONS FROIDS

Le duo de terrine de poissons	10€/pers.
L'assiette de saumon fumé écossais	14€/pers.
La ½ langouste à la parisienne ou en médaillon	18€/pers.

LES POISSONS CHAUDS (accompagnements Riz camarguais)

L'assiette du pêcheur (St Jacques et Gambas)	14€/pers,
Le filet de St Pierre et sa fondue de poireaux	14€/pers.
Le pavé de saumon au basilic ou à l'oseille	14€/pers.
Le médaillon de lotte aux graines de moutarde	14€/pers.
La cassolette de noix de St Jacques aux cèpes	14€/pers.
Le pavé d'omble chevalier à l'ancienne	14€/pers.
Le filet de bar sur lit de fenouil	14€/pers.

LES VIANDES GARNIES (accompagnements 2 légumes)

Les joues de porc sauce marchand de vin	10€/pers.
Le mignon de porc à l'ananas ou au miel	12€/pers.
L'épaule d'agneau farcie aux girolles	12€/pers.
La souris d'agneau rôtie sauce au thym	14€/pers.
Le cochon de lait farci	14€/pers.
Le filet de bœuf aux girolles	15€/pers.
Le filet de bœuf en croûte aux morilles	15€/pers.
Le filet mignon de veau aux pleurotes	15€/pers.

LES VOLAILLES GARNIES,

Le coq au Riesling ou au vin rouge	10€/pers.
Le canard à l'orange ou aux pêches	10€/pers.
Le suprême de pintade forestier	11€/pers.
La caille farcie aux raisins	13€/pers.
Le magret de canard farci au foie gras	15€/pers.

LES PLATS UNIQUES,

Le jambon en croûte sauce champagne	8€/pers.
Les fleischnackas -salade verte	8€/pers.
La tartiflette(reblochon ou munster)-salade verte	8,50€/pers.
Les lasagnes – salade verte	8€/pers.
Le hachis Parmentier – salade verte	8€/pers.
La moussaka-riz	8€/pers.
Le bœuf gros sel - légumes	8€/pers.
Le veau marengo - légumes	8€/pers.
Le lapin à la moutarde – légumes	8€/pers.
Les tofailles- collet fumé-salade verte	8,50€/pers.
Baeckeoffe	9,50€/pers,
La potée Lorraine	9,50€/pers.
La choucroute garnie	9,50€/pers,
La tajine	9,50€/pers,
Le couscous	9,50€/pers.
La paella	12€/pers.