

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

TRAITEUR



LUNCHS ET APERITIFS

Réductions salées (pizzas, quiches,...)	1,00€/pce.
Moricette (salami ou rosette-fromage)	2,20€/pce.
Tartare de saumon	4,00€/pce.
Pain surprise charcuterie (70 pièces)	45€/pce.
Pain surprise charcuterie-fromage (70 pièces)	50€/pce.
Pain surprise au saumon (70 pièces)	60€/pce.

BUFFET VOSGIEN (mini 6 pers.)

10€/pers.

Collet fumé
Saucisse fumée
Salade vosgienne
Munster-Bargkass

En option:

Tarte myrtille ou mirabelle 3,50€/pers.

BUFFET CAMPAGNARD (mini 6 pers.)

14€/pers.

Jambon à l'os - Jambon cru
Assortiment de saucissons (fuseau, saucisson à l'ail, salami)
Assortiment de terrines (2 terrines aux choix)
Crudités (4 sortes aux choix)

En option:

Assortiment de fromages , 3,00€/pers.
Tarte myrtille ou mirabelle 3,50€/pers.

BUFFET PRESTIGE (mini 10 pers.)

24€/pers.

Marquise de viandes froides (rôti de porc et ros bif)
Jambon de montagne
Pâté en gelée
Cuisse de poulet en gelée
Terrine de poisson
Saumon en gelée
Assortiment de crudités (5 sortes au choix)

En option:

Assortiment de fromages 3,00€/pers.
Dessert au choix (gâteau, charlotte,...) 4,50€/pers.

ENTREES FROIDES

Crudités variées (250g)	4,50€/pers.
Assortiment de charcuterie maison (5 sortes)	6,00€/pers.
Assiette de charcuterie et de crudités	9,50€/pers.
Pâté en croûte et ses crudités	10€/pers.
Salade d'écrevisse au magret de canard fumé	11€/pers.
Salade gourmande (foie gras-filet mignon fumé)	12€/pers.
Médaillon de foie gras de canard -confit	16€/pers.
Assiette terre et mer (foie gras et saumon fumé)	16€/pers.

ENTREES CHAUDES

Bouchée à la reine	4,50€/pers.
Pâté lorrain et salade verte	6,50€/pers.
Tourte lorraine et salade verte	6,50€/pers.
Tourte au munster et salade verte	6,50€/pers.
Tourte aux grenouilles	7€/pers.
Feuilleté de saumon	8€/pers.
Escalope de ris de veau aux morilles	17€/pers.

POISSONS FROIDS

Duo de terrine de poissons	12€/pers.
Assiette de saumon fumé écossais	16€/pers.
½ langouste à la parisienne	18€/pers.

POISSONS CHAUDS (accompagnement Risotto)

Assiette du pêcheur (St Jacques et Gambas)	16€/pers.
Filet de St Pierre et sa fondue de poireaux	16€/pers.
Pavé de saumon au basilic ou à l'oseille	16€/pers.
Cassolette de noix de St Jacques aux cèpes	16€/pers.

VIANDES GARNIES (accompagnements 2 légumes)

Joues de porc sauce marchand de vin	11€/pers.
Mignon de porc au miel	13€/pers.
Épaule d'agneau farcie aux girolles	14€/pers.
Souris d'agneau rôtie au thym	16€/pers.
Cochon de lait farci	16€/pers.
Filet de bœuf aux girolles	17€/pers.
Filet de bœuf en croûte aux morilles	17€/pers.
Filet mignon de veau aux pleurotes	17€/pers.
Magret de canard farci au foie gras	17€/pers.

VOLAILLES GARNIES (accompagnement spaetzle)

Coq au Riesling ou au vin rouge	11€/pers.
Canard à l'orange ou aux pêches	11€/pers.
Suprême de pintade forestier	14€/pers.

PLATS UNIQUES (supp. salade verte 0,50€/pers.)

Jambon en croûte sauce champagne (mini 8 pers.)	8,50€/pers.
Flan de légumes (végétarien)	8,50€/pers.
Fleischnackas	8,50€/pers.
Tartiflette (reblochon ou munster) (mini 6 pers.)	8,50€/pers.
Lasagnes (viande ou végétarienne)	8,50€/pers.
Hachis Parmentier	8,50€/pers.
Moussaka-riz (mini 6 pers.)	8,50€/pers.
Bœuf gros sel - légumes (mini 6 pers.)	8,50€/pers.
Blanquette de veau à l'ancienne-tagliatelles (mini 6 pers.)	8,50€/pers.
Lapin à la moutarde - spaetzle (mini 6 pers.)	8,50€/pers.
Tofailles-collet fumé (mini 8 pers.)	8,50€/pers.
Baeckeoffe (mini 8 pers.)	11€/pers.
Potée Lorraine (mini 8 pers.)	11€/pers.
Choucroute garnie (mini 6pers.)	11€/pers.
Tajine (mini 10 pers.)	11€/pers.
Couscous (mini 10 pers.)	11€/pers.
Paella (mini 10 pers.)	14€/pers.

Nos plateaux :

Plateau apéro :

charcuterie-fromage-condiments 6€/pers. (mini 2 pers.)

Plateau raclette :

200 g de fromage- 5 charcuteries- pomme de terre-condiments 12€/pers. (mini 2 pers.)

Plateau pierrade :

250g de viande (5 sortes)-200 g de crudités 12€/pers. (mini 2 pers.)

Plateau fondue bourguignone :

250g de viande (2 sortes)-200 g de crudités 12€/pers. (mini 2 pers.)

Plateau fondue chinoise :

250g de viande (3 sortes)-200 g de crudités 13€/pers. (mini 2 pers.)