

## CARTE TRAITEUR PRINTEMPS/ÉTÉ 2023

### Minimum de commande 6 pers avec menu identique

Pour des raisons d'organisation et d'approvisionnement merci de commander au moins  
**10 jours à l'avance.**

Pour les commandes à moins de 10 jours, nous pouvons vous faire des suggestions en fonction de nos arrivages.

### ENTRÉES FROIDES :

**Éclair gourmand :** ..... 11€  
*guacamole d'avocat maison, gravelax de saumon, suprêmes de citron, poivrons confits et mesclun*

**Pissaladière de Saint Jacques :** ..... 12€  
*carpaccio de Saint Jacques marinées, confit de tomates et oignons, tapenade d'olives*

**Profiteroles salées :** ..... 11€  
*choux à la mousseline de chèvre frais lorrain, tomates confites maison, effeuillé de coppa maison aux herbes de Provence, pickles d'oignon rouge et jeunes pousses*

**Verrine végétarienne :** ..... 9€  
*bavaroise d'asperges , œuf poché, tartare de tomates, oignons frits et tuile de pain*



**Opéra chèvre framboise :** ..... 9€  
*Biscuit moelleux aux noix, mousseline de chèvre frais lorrain aux herbes et gelée de framboises*

### ENTRÉES CHAUDES :

**Pavé de cabillaud :** ..... 12,50€  
*en écaille d'ananas, beurre blanc coco et risotto crémeux*

**Coquille Saint Jacques :** ..... 14€  
*sautées à la vanille, brunoise de légumes du soleil et tuile de chorizo*

**Pavé de sandre :** ..... 13€  
*sauce hollandaise, légumes verts glacés*

**Médailon de lotte :** ..... 13,50€  
*sauce américaine, fondue de poireaux et choux vert*

**Raviole de foie gras :** ..... 13€  
*cèpes, chèvre lorrain et bouillon forestier*

## PLATS PRINCIPAUX :

<b>Suprême de pintade farci au pesto et pignons de pin :</b> .....	13€
<i>jus corsé, et polenta moelleuse au parmesan</i>	
<b>Magret de canard laqué :</b> .....	15€
<i>sauce aigre douce, pommes de terre fondantes et mini légumes glacés</i>	
<b>Filet de bœuf :</b> .....	16€
<i>sauce aux morilles, tatin de pomme de terre au thym</i>	
<b>Fondant de veau :</b> .....	12,50€
<i>sauce au vin jaune, légumes de saison confits</i>	
 <b>Risotto végétarien :</b> .....	11,50€
<i>asperges vertes, duxelle de champignons à la truffe et copeaux de parmesan</i>	

## PLATS UNIQUES :

<b>Couscous 3 viandes :</b> .....	12€
<i>boulettes, d'agneau et bœuf, merguez, poulet, semoule, légumes, sauce piquante à part</i>	
<b>Paella royale :</b> .....	12,50€
<i>riz, safrané, légumes, poulet, chorizo, gambas, fruits de mer</i>	

## DESSERTS :

<b>ENTREMET MAISON :</b> .....	4,50€/P
6 pers minimum	
Entremet 3 chocolats Valrhona	
Entremet pistache framboise	
Entremet mangue passion coco	
Entremet chocolat caramel	
<b>NUMBER CAKE MAISON :</b> .....	5,50€/P
Fruits rouges	
Exotique	
3 chocolats	

### Desserts individuels :

<b>Religieuse exotique :</b> .....	6€
<i>Gros choux craquelin exotique, petit choux craquelin noix de coco, brunoise de mangue et coulis exotique</i>	
<b>Le traditionnel Baba au rhum maison :</b> .....	5€
<b>Soleil d'été :</b> .....	5,5€
<i>biscuit moelleux aux amandes, mousseline vanille, abricots rôtis au miel et romarin</i>	

*Nos fournisseurs locaux :*

*Œufs de poules élevées en plein air : **GAEC du Moulnot** à Crévic*

*Jambon : **Salaisons Bentz** à Jarville*

*Fromage frais et fromages à pâte dure (tomme) : **GAEC du Breuil** à Deuxville*

*Fromage de chèvre : **GAEC des Caprine** à Sommerviller*

*Farine : **l'Épicerie d'Isa** situé à Dombasle qui nous fournit la farine du moulin de Gangloff à Hangviller.*

*Viande de bœuf : **Gaec des neiges** à Varangéville*

Nos plats sont conditionnés dans des polybox isotherme pour le maintien au frais des produits.

Nos plats sont dressés sur des plats et assiettes non jetables,  
Merci de nous retourner la vaisselle propre au plus tard une semaine après votre évènement.

Toute vaisselle perdue ou cassée sera facturée.