


CARTE TRAITEUR *Automne/Hiver 2023/2024*

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€
<i>guacamole d'avocat maison, gravelax de saumon, suprêmes de citron, poivrons confits et mesclun</i>	
Carpaccio de Saint Jacques façon Ceviche	12€
<i>Vinaigrette passion, suprêmes d'agrumes et pickles de légumes</i>	
Profiteroles salées :	11€
<i>Choux mousseline de champignons, tomates confites maison, magret séché, pickles d'oignon rouge et fleur de tête de moine</i>	
Verrine végétarienne :	9€
<i>Crèmeux de pois vert à la menthe, œuf parfait, brunoise de légumes, oignons frits et tuile de pain</i>	
 Crème brulée végétarienne :	9€
<i>Crème de potimarron, noix torréfiées et cromesquis de chèvre frais Lorrain</i>	

ENTRÉES CHAUDES :

Pavé de cabillaud :	12,50€
<i>en écaille d'ananas, beurre blanc coco et risotto crémeux</i>	
Coquille Saint Jacques :	14€
<i>Beurre blanc bergamote et fuseau Lorrain</i>	
Pavé de sandre :	13€
<i>sauce hollandaise, légumes verts glacés</i>	
Médaille de lotte :	13,50€
<i>sauce américaine, fondue de poireaux et choux vert</i>	
Raviole de foie gras :	13€
<i>cèpes, chèvre lorrain et bouillon forestier</i>	

PLATS PRINCIPAUX :

Suprême de volaille farci : 13€
Sauce forestière, et polenta moelleuse au parmesan

Magret de canard : 15€
Sauce poire et noisettes, poire confite et tatin de potiron

Filet de bœuf : 16€
Sauce aux morilles, gratin de butternut et marrons confits

La caille en 2 versions : 15€
Le suprême poêlé et la cuisse confite en cromesquis, jus corsé, soufflé de courges et légumes d'hiver



Risotto végétarien : 11,50€
Légumes verts, duxelle de champignons à la truffe et copeaux de parmesan

PLATS UNIQUES :

Couscous 3 viandes : 12€
boulettes, d'agneau et bœuf, merguez, poulet, semoule, légumes, sauce piquante à part

Paella royale : 12,50€
riz, safrané, légumes, poulet, chorizo, gambas, fruits de mer

DESSERTS :

ENTREMET MAISON : 4,50€/P
6 pers minimum
Entremet 3 chocolats Valrhona (biscuit brownie, mousse chocolat lait , crèmeux dulcey)
Entremet poire façon charlotte (biscuit cuillère, crème vanille, génoise, chantilly et fruits frais)
Entremet gourmand (biscuit madeleine, mousse spéculos, croustillant spéculos et mousse choco lait)
Entremet automnal (biscuit streusel, mousse myrtille, mousse chocolat blanc)
Entremet hivernal (biscuit pain d'épices, mousse miel, compotée de pommes et biscuits cuillère)

NUMBER CAKE MAISON : 5,50€/P
Poire chocolat
Fruits Exotiques
3 chocolats

Desserts individuels :

Religieuse gourmande : 6€
Gros choux craquelin à la pistache, petit choux craquelin au chocolat, coulis caramel et gelée de fruits rouges

Le traditionnel Baba au rhum maison : 5€

Verrine façon tarte citron meringuée : 5,5€
Biscuit moelleux, mousseline au citron, crumble amande et éclats de meringue maison

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*

*Légumes de saison Bio : **Les jardins du Papi** 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.