


CARTE TRAITEUR Printemps / été 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 :

Blinis façon soleil levant :	13€
<i>Fromage frais au wasabi, gambas, St Jacques au gingembre et légumes croquants</i>	
Tartare de bœuf à l'italienne	12€
<i>Pesto vert, parmesan pignons de pin torréfiés et tomates confites maison</i>	
Duo de foie gras :	12€
<i>Crème brûlée et truffe à la fève tonka</i>	
Bresaola façon raviole :	10€
<i>Mousse de chèvre frais Lorrain aux herbes, tomates confites, pignons de pin et roquette</i>	
 Mille feuillé végétarien :	9€
<i>Mousse au curry, dés d'avocat, betterave Chioggia et vierge de légumes</i>	

ENTRÉES CHAUDES :

Bar snacké :	12,50€
<i>Beurre blanc coco et risotto crémeux</i>	
Brochette de Saint Jacques :	14€
<i>Sauce safranée et riz comme une paella</i>	
Dorade marinée au fenouil :	13,50€
<i>Beurre blanc citronnelle et légumes croquants</i>	

PLATS PRINCIPAUX :

Suprême de volaille farci :	13€
<i>Sauce citron et oignons, riz vénéré et patate douce</i>	
Tatin de canard :	13€
<i>En effiloché, sauce marchand de vin et mini légumes</i>	
Le bœuf et foie gras :	14€
<i>Façon pot au feu</i>	
La pluma ibérique :	15€
<i>Jus corsé, rectangle de polenta moelleuse et mini légumes</i>	
 Risotto végétarien :	11,50€
<i>Légumes de saison, duxelle de champignons à la truffe et copeaux de parmesan</i>	

PLATS UNIQUES :

Couscous 3 viandes :	12€
<i>Boulettes, d'agneau et bœuf, merguez, poulet, semoule, légumes, sauce piquante à part</i>	
Couscous de la mer :	13€
<i>Cabillaud, saumon, gambas, semoule et légumes</i>	
Paella royale :	12,50€
<i>riz, safrané, légumes, poulet, chorizo, gambas, fruits de mer</i>	

DESSERTS :

ENTREMET MAISON :	4,50€/P
6 pers minimum	
- Entremet 3 chocolats	
- Fraisier ou framboisier ou multi fruits	
(Biscuit cuillère, crème légère vanille, chantilly et fruits frais)	
- Entremet gourmand (biscuit madeleine, mousse spéculos, croustillant spéculos et mousse choco lait)	
- Entremet printanier (biscuit sablé breton, mousse cassis, mousse chocolat blanc, confit de myrtille)	
- Lollipop (biscuit cookies, mousse vanille, confit fraises bonbon, biscuit cuillère)	
NUMBER CAKE MAISON :	5,50€/P
Fruits rouges	
Fruits Exotiques	
3 chocolats	
Praliné	

Desserts individuels :

Religieuse façon Bounty : 6€
Gros choux craquelin coco, petit choux craquelin au chocolat blanc, , coulis de chocolat noir

Le traditionnel Baba au rhum maison : 5€

Verrine façon mojito : 5,5€
Biscuit moelleux imbibé au rhum, mousseline citron vert, gelée de menthe

Saint Pierre : 5,5€
Biscuit meringué amande, crème au beurre praliné, éclats d'amandes et pignons de pin torréfiés

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.