


## CARTE TRAITEUR AUTOMNE/HIVER 2024/2025

### 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 :

<b>Tiramisu salé :</b> .....	12€
<i>Mousse de chèvre, dés de saumon, fondue de poireaux parfumé aux yuzu</i>	
<b>Gravelax de cabillaud</b> .....	12€
<i>Mariné a la betterave, suprêmes d'agrumes, condiments de pois vert</i>	
<b>Duo de foie gras :</b> .....	12€
<i>Crème brulée et truffe a la fève tonka</i>	
<b>Œuf parfait :</b> .....	10€
<i>Crème de parmesan et truffe, brunoise de légumes de saison, croutons, et tuile de lard</i>	
 <b>Mille feuillé végétarien :</b> .....	9€
<i>Mousse au curry, dés d'avocat, betterave Chioggia et vierge de légumes</i>	

### ENTRÉES CHAUDES :

<b>Dos de Saint Pierre snacké :</b> .....	13,50€
<i>Beurre blanc à la vanille et risotto crémeux</i>	
<b>Croustade de ris veau :</b> .....	14€
<i>Sauce forestière aux morilles et spaetzles maison</i>	
<b>Filet de sandre :</b> .....	13,50€
<i>Sauce marchand de vin et butternut confit</i>	

## PLATS PRINCIPAUX :

**Magret de canard rôti :** ..... 13€  
*Sauce porto/échalote, riz vénéré et choux romanesco grillé*

**Tatin de bœuf et foie gras :** ..... 14€  
*En effiloché, jus corsés pommes de terre confites et mini légumes*

**Fondant de veau :** ..... 15€  
*Sauce vin jaune et légumes façon pot au feu*

**La pluma ibérique :** ..... 14€  
*Jus corsé, rectangle de polenta moelleuse et mini légumes*



**Risotto végétarien :** ..... 11,50€  
*Légumes de saison, 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*

**Couscous de la mer :** ..... 13€  
*Cabillaud, saumon, gambas, semoule et légumes*

**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
- Fruits exotiques
- Multi fruits (biscuit génoise, crème légère vanille, biscuit cuillère, chantilly et fruits frais)
- Entremet automnal (biscuit sablé breton, mousse chocolat dulcey, compotée de pomme)
- Montagnard (biscuit madeleine, mousse chocolat blanc, confit de myrtille et biscuit cuillère)

**NUMBER CAKE MAISON :** ..... 5,50€/P  
Fruits rouges

Fruits Exotiques  
3 chocolats  
Praliné / passion

## Desserts individuels :

**Religieuse pomme spéculos :** ..... 6€  
*Gros choux craquelin confit de pomme chantilly vanille et petit choux craquelin au spéculos, coulis caramel*

**Le traditionnel Baba au rhum maison :** ..... 5€

**Verrine praliné passion :** ..... 5,5€  
*Biscuit moelleux mousse praliné, crémeux passion et éclats de noisettes caramélisées*

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

*Nos fournisseurs locaux :*

*Œufs de poules élevées en plein air : **GAEC DES NEIGES** à Varangéville*

*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.