

# carte traiteur

**L'ensemble des plats est à commander minimum 5 jours à l'avance**

**Nous effectuons les livraisons à domicile sur Ostwald  
(sinon nous consulter pour les autres villes)**

**Nos plats seront servis dans des plats à usage unique ou sur plat consigné**

## POUR VOS APÉRITIFS

### *Plateau de 30 canapés salés*

*(mousse de canard, blinis au saumon fumé, rosette, roquefort)*

**39,00 €**

### *Plateau de 30 verrines salés*

*(Rillettes de crabe, mousse mascarpone, œuf de lump  
Tomate mozarella en billes à l'huile d'olive et au basilic  
Crevette poêlée au curry sur guacamole et tartare de tomates  
Tartare de saumon et de concombre, chantilly au wasabi)*

**39,00 €**



1.

### *Plateau de 25 mini navettes briochées garnies*

*(fromage frais aux herbes, saumon fumé, thon mayonnaise, jambon fumé)*

**30,00 €**

### *Mini paté en croûte (à partir de 10 pièces)*

**0,75 € (pièce)**

### *Pain surprise long aux noix garni (env 20 sandwich)*

**26,80 €**

### *Pain surprise long aux noix garni (env 40 sandwich)*

**48,00 €**

### *Kougelopf salé au lard et aux noix (env 20 tranches)*

**19,50 €**

### *Kougelhopf aux escargots, ail et lardons (env 20 tranches)*

**20,50 €**

### *Kougelhopf sucré aux raisins (env 20 tranches)*

**18,80 €**

## NOS ENTREES FROIDES

### *Saumon fumé (servi au poids)*

**7 € (les 100 g)**

### *Paté en croûte et crudités*

**5,20 €**

*Salade des côtes normandes  
(chiffonade de saumon fumé, agrumes, crevettes poêlées au curry)* 7,80 €

*Presskopf d'écrevisses et de foie gras, crème au raifort* 9,50 €

*Terrine de foie gras mi-cuit de canard  
(servi au poids et sa gelée au pinot gris et chutney de poires)*  
13 € (les 100 g)



*1/2 homard froid en Bellevue (macédoine, œuf dur, mayonnaise)* 19,-€

*Coquille de saumon et de crevettes en Bellevue* 7,20 €

#### **NOS ENTREES CHAUDES (à chauffer ou à finir de cuire)**

*Soupe de poisson et sa sauce rouille, croûtons et rouille* la portion 6,80 €

*Coquille de st jacques à la Bretonne* la portion 9,00 €

*Tarte fine de st jacques à la fondue de poireaux  
et sa sauce* la portion 8,50 €

#### **NOS POISSONS CUISINÉS (à partir de 8 personnes)**

*Filet de st Pierre à la dieppoise* la portion 15,00 €

*Cordon bleu de lieu et sa sauce crème aux champignons* la portion 15,00 €

*Cotriade Normande* la portion 18,00 €  
*(filet de carrelet, St Pierre, cabillaud, rouget,  
crevette mijotées dans une fine soupe de poisson  
accompagnée d'une sauce rouille)*

*Pavé de sandre au cidre et aux girolles* la portion 13,00 €

*Médailles de lotte aux petits légumes, sauce aux morilles* la portion 16,80 €

## NOS PLATS CUISINÉS (à partir de 8 personnes)

<i>Suprême de volaille forestière</i>	<i>la portion</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Filet mignon de porc aux girolles</i>	<i>la portion</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Magret de canard rôti au miel et au pommeau</i>	<i>la portion</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Carré de veau et ris de veau aux girolles</i>	<i>la portion</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Filet de bœuf Wellington ( à partir de 5 personnes)</i>	<i>(par pers)</i>	<i>16,00 €</i>

---

<i>Baeckeoffe traditionnel aux trois viandes</i>	<i>la portion</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Baeckeoffe de poissons</i>	<i>la portion</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Couscous garni</i>	<i>la portion</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Choucroute garnie</i>	<i>la portion</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Choucroute aux poissons</i>	<i>la portion</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Paella</i>	<i>la portion</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Véritable Rossbiff alsacien</i>	<i>la portion</i>	<i>14,00 €</i>

## NOS GOURMANDISES

*Tiramisu aux fruits de saison et aux spéculos* *la portion* *3,50 €*

### *Dessert à partager à partir de 4 personnes :*

<i>Tarte au citron meringuée</i>	<i>la portion</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Tarte aux fruits de saison</i>	<i>la portion</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Forêt noire</i> <i>(génoise chocolat, chantilly, cerises au kirsch)</i>	<i>la portion</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Gâteau triomphe</i> <i>(gâteau aux trois chocolats)</i>	<i>la portion</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Fraisier et son coulis de fruits rouges</i>	<i>la portion</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Manguier et son coulis exotique</i>	<i>la portion</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Vacherin glacé (parfum au choix)</i> <i>(vanille, café, chocolat, cannelle, caramel au beurre salé, coco, fraise, citron, fruits de la passion, framboise, poire, pomme verte)</i>	<i>la portion</i>	<i>3,80 €</i>

*D'autres réalisations peuvent être effectuées suivant vos désirs, pour ceci nous consulter*