

CARTE TRAITEUR 2023  
et pour  
VOS FÊTES DE FIN D'ANNEE



RESTAURANT LE PERCHERON, 22 rue du général Leclerc, 67540 OSTWALD

Téléphone 03 88 66 14 58 ou par SMS au 07 71 701 701

Mail : [restaurant.le.percheron@orange.fr](mailto:restaurant.le.percheron@orange.fr)

## Carte traiteur et menu de Noël et de St Sylvestre 2023

Commande à récupérer le 23 et 24 décembre avant 18 h 30  
Le 25 Décembre avant 11 h 30  
et le 30 et 31 décembre avant 18 h30

**Date limite des commandes traiteur (plats et menus) pour Noël le 19 décembre 2023  
et pour les plateaux de fruits de mer le 21 décembre 2023**

**Date limite des commandes traiteur (plats et menus) pour la ST Sylvestre le 27 décembre 2023  
Et pour les plateaux de fruits de mer le 28 décembre 2023**

**( dans la limite des stocks disponibles )**

Par téléphone au **03 88 66 14 58**  
ou par mail : **restaurant.le.percheron@orange.fr**



**MENU** 44 €/pers (disponible le 23, 24, 25 et 30 et 31 décembre)

**Tarte fine de st Jacques à la fondue de poireaux, sauce Champenoise**

ou

**Finger de saumon fumé à la rilette de crabe, œufs de truite, mousse au citron vert**

ou

**Pâté en croûte de pintade aux morilles et aux champignons noirs  
Cèleri rémoulade et pickles de légumes**

—————

**Marmite du pêcheur au safran d'Alsace**

ou

**Suprême de poulet noir de Bretagne farci forestier aux marrons, sauce au cidre**

ou

**Mignon de cerf poêlé sauce aux morilles**

—————

**Financier, crémeux chocolat, insert clémentine**

**Mousse légère aux marrons, châtaignes au miel et cacahuètes grillées**

ou

**Pain de gènes au Thé Matcha, bavaroise passion**

**Fruits exotiques, ganache au chocolat blanc**

**Nos desserts seront servis en verrine en verre**

## Apéritifs

Plateau de 32 canapés salés..... 42,00 €  
(canapé à la rilette de maquereau et à la graine de moutarde, blinis au saumon fumé, pain nordique fromage aux herbes tomates confites jambon fumé , Navette au thon parfumé aux algues)

Plateau de 32 verrines salés.....42,00 €  
(crémeux de crabe mousse mascarpone œuf de lump, crevette poêlée sur guacamole et tartare de tomates, tartare de saumon et wakamé, mousse de chèvre pommes flambées et magret de canard fumé)

Pain surprise long garni (env 20 sandwiches)..... 29,80 €

Pain surprise long garni (env 40 sandwiches)..... 49,50 €

## Entrées froides

Paté en croute de pintade aux morilles et aux champignons noirs 12,00 €  
(la portion)

Saumon fumé (servi au poids)..... 8,90 € (les 100 g)

Saumon gravlax Maison aux parfums d'agrumes  
(servi au poids).....8,90 € (les 100 g)

Tataki de thon au sésame Wasabi et ses pickles de légumes 10,00 € (la portion)

Coquille de saumon façon Bellevue ..... 10,50 € (la portion)

½ homard froid en Bellevue (macédoine, œuf dur, mayonnaise)  
.....23,50 € (la portion)

## Entrées chaudes

Soupe de poissons .....8,00 € (la portion)

Coquille de St Jacques la Normande.....11,80 € (la portion)

Tarte fine de st Jacques à la fondue de poireau..... 11,80 € (la portion)

Cassolette d'escargots aux pleurotes.....12,00 € (la portion)

## Poissons

Blanquette de cabillaud , st Jacques et d'écrevisses au cidre.. 25,00 €(la portion)

Pavé de sandre rôti aux girolles ..... 25,00 € (la portion)

Cordon bleu de lieu au jambon forêt noire .....18,00 € (la portion)

Filet de st Pierre aux pleurotes..... 22,00 € ( la portion)

(garniture : purée de patate douce , endive braisée, légumes, trio de riz)

Cotriade Normande.....28,00 € (la portion)

Marmite du pêcheur au safran d'Alsace..... 28,00 € (la portion)

## Viandes

Suprême de poulet noir farci forestier aux marrons, sauce cidre  
24,00 € (la portion)

Vol au vent gourmand au ris de veau et à la volaille fermière 25,00 € (la portion)

Filet de Bœuf Wellington (à partir de 4  
personnes)..... 18,80 € /personne

Fricassé de Chapon au vin jaune et aux  
morilles.....25,00 € (la portion)

Mignon de cerf aux  
morilles.....25,00 € (la portion)

(Garniture, purée de patate douce, endive braisée, chou rouge et gratin  
dauphinois)

## Desserts

Vacherin glacé (2 ou 3 parfums) ..... 6 pers (28 €) 10 pers (40 €)

Danse Bretonne.....6 pers (28 €) 10 pers (40 €)  
(glace vanille, glace Rhum raisin, glace caramel au beurre salé, Palet breton)

# NOS FRUITS DE MER

|   | <i>les 6</i> | <i>les 9</i> | <i>les 12</i> |
|---|--------------|--------------|---------------|
| Huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3                  | 13,80 €      | 20,70 €      | 27,60 €       |
| Huîtres creuses fines pleine mer de Bretagne M3               | 14,20 €      | 21,30 €      | 28,40 €       |
| Huîtres spéciales Prat ar coum M3                             | 19,80 €      | 29,70 €      | 39,60 €       |
| Panaché d'huîtres (fines de claires, bretonnes, prat ar coum) | 16,00 €      | 24,00 €      | 32,00 €       |
| Huîtres spéciales Marie Morgane G2 (la pièce 4,80 €) .....    | 28,80 €      | 43,20 €      | 57,60 €       |

|  |         |                                |         |
|--|---------|--------------------------------|---------|
| Portion de bulots (200g)                   | 11,50 € | Portion de bigorneaux (100g)   | 9,00 €  |
| Amandes (la pièce)                         | 0,70 €  |                                |         |
| Grosse crevette (calibre 16,20) la pièce   | 3,40 €  | Tourteau mayonnaise (min 400g) | 28,00 € |
| crevettes roses (calibre 40/60)            |         | Langoustines (les 8)           | 26,50 € |
| (les 10) 14,80 € (la pièce) 1,60 €         |         | (la pièce)                     | 3,80 €  |
| Homard froid mayonnaise (400 à 600 g)..... |         |                                | 45,00 € |

# NOS PLATEAUX

|  | <i>1 pers</i> | <i>2 pers</i> |
|--|---------------|---------------|
| <b>Plateau de l'écailler</b><br>Par pers : (6 huîtres fines de claires d'Oléron M3 , bulots, 3 amandes, 3 crevettes roses, bigorneaux)   | 29,00 €       | 58,00 €       |
| <b>Plateau du mareyeur</b><br>Par pers : (6 huîtres fines de claires d'Oléron M3, 3 amandes, bulots, 3 crevettes roses, bigorneaux, 1 langoustine, ½ tourteau)                             | 34,80 €       | 69,60 €       |
| <b>Plateau tout cuit</b><br>Par pers : (1 tourteau, bulots, 6 crevettes roses, bigorneaux, 2 langoustines)   | 33,00 €       | 66,00 €       |
| <b>Plateau du rivage</b><br>Par pers :( 3 huîtres fines de claires d'Oléron M3, 4 huîtres bretonnes M3, 3 amandes, bulots, bigorneaux, 3 crevettes roses, 2 langoustines, ½ tourteau)      | 39,80 €       | 79,60 €       |
| <b>Plateau Percheron</b><br>Par pers : (4 huîtres fines de claires M3, 4 huîtres bretonnes M3 3 amandes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 2 langoustines, 1 tourteau)                | 53,00 €       | 106,00 €      |
| <b>Plateau Dégustation</b><br>Par pers :( 4 huîtres fines de claires M3, 4 huîtres bretonnes M3 3 amandes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 2 langoustines , ½ tourteau et ½ homard) | -             | 120,00 €      |
| <b>Plateau Royal</b><br>Par pers : ( 4 huîtres fines de claires M3, 4 huîtres bretonnes M3 3 amandes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 2 langoustines, 1 homard)                     | 65,00 €       | 130,00 €      |

La composition des plateaux peut être modifiée suivant les arrivages et suivant le stock disponible