

carte traiteur 2018 carte traiteur 2018 et pour vos fêtes de fin d'année

PRIX VALABLES JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2018

L'ensemble des plats est à commander minimum 5 jours à l'avance
Nous effectuons les livraisons à domicile sur Ostwald et Lingolsheim
(sinon nous consulter pour les autres villes)

Nos plats seront servis dans des plats à usage unique ou sur plat conigné
Suivant votre demande



POUR VOS APÉRITIFS OU VOS COCKTAILS

Plateau de 32 canapés salés

(maquis breton au sarrasin et à la rilette de maquereau, blinis au saumon fumé, pain nordique chèvre et tomates séchées rosette, pain viking au jambon fumé forêt noire) 39,00 €

Plateau de 32 verrines salés

*(Rillettes de crabe, mousse mascarpone, œuf de lump
Hareng mariné et tartare de concombre
Crevette poêlée au curry sur guacamole et tartare de tomates
Tartare de saumon et de pommes granny smith, chantilly au raifort)* 39,00 €



Plateau de 28 mini navettes briochées garnies

(fromage frais aux herbes, saumon fumé, thon mayonnaise, jambon fumé) 30,00 €

Plateau de 28 mini Burger (à réchauffer)

(viande de bœuf, cheddar, oignons, cornichons) 33,00 €

Plateau de 28 mini tapas (à réchauffer)

Bouchée aux escargots

Tarte à l'oignon et au lard

Pépîte de calamar frit sauce vierge

Accra de poisson aux herbes 33,00 €

<i>Pain surprise long garni (env 20 sandwich)</i>	26,80 €
<i>Pain surprise long garni (env 40 sandwich)</i>	48,00 €
<i>Kougelopf salé au lard et aux noix (env 20 tranches)</i>	19,50 €
<i>Kougelhopf aux escargots, ail et lardons (env 20 tranches)</i>	20,50 €
<i>Kougelhopf sucré aux raisins (env 20 tranches)</i>	18,80 €
<i>Plateau de 30 mignardises sucrées (suivant saison)</i>	38,00 €
<i>Plateau de 30 verrines sucrées (suivant saison)</i>	38,00 €



NOS ENTREES FROIDES

<i>Saumon fumé (servi au poids)</i>	7,50 € (les 100g)
<i>Filet de saumon Gravelax maison (servi au poids)</i>	8,00 € (les 100 g)
<i>Paté en croûte et ses crudités</i>	5,20 €
<i>Presskopf d'écrevisses et de foie gras, crème chantilly au raifort</i>	8,00 €
<i>Terrine de foie gras mi-cuit de canard Maison</i> <i>(servi au poids accompagné de sa gelée au gewurztraminer et sa confiture de figes)</i>	14 € (les 100 g)



<i>½ homard canadien froid en Bellevue (macédoine, œuf dur, mayonnaise)</i>	19,80-€
<i>½ homard Breton froid en Bellevue</i>	au cours
<i>½ langouste froide en bellevue</i>	28,00 €
<i>Coquille de saumon et de crevettes en Bellevue</i>	7,50 €

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

<i>Soupe de poisson et sa sauce rouille, croûtons et rouille</i>	<i>la portion</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Coquille de st jacques à la Bretonne</i>	<i>la portion</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Tarte fine de st jacques à la fondue de poireaux et sa sauce légèrement citronnée</i>	<i>la portion</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Mini tourte au ris de veau, fond aux éclats de truffes</i>	<i>la portion</i>	<i>8,00 €</i>

NOS POISSONS CUISINES

<i>Filet de st Pierre à la dieppoise</i>	<i>la portion</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Cordon bleu de lieu et sa sauce crème aux champignons</i>	<i>la portion</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Cotriade Normande</i> <i>(Marmite de poissons et de coquillages suivant arrivage, pommes de terre Mijotés dans une fine soupe de poissons, servie avec une sauce rouille)</i>	<i>la portion</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Pavé de sandre au cidre et aux girolles</i>	<i>la portion</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Médailles de lotte au cidre et aux morilles</i>	<i>la portion</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Pavé de Merlu , Tatin d' endives et de légumes</i> <i>Sauce crustacés</i>	<i>la portion</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Pot au feu de cabillaud au bouillon Thaï au safran et aux algues</i>	<i>la portion</i>	<i>15,00 €</i>

NOS VIANDES CUISINEES

<i>Suprême de pintade farcie forestière</i>	<i>la portion</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Filet mignon de porc aux girolles</i>	<i>la portion</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Paleron de veau confit, sauce au raifort</i>	<i>la portion</i>	<i>15,00 €</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 6 personnes)</i>	<i>(par pers)</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Poulet fermier de Bresse à la crème et aux morilles</i>	<i>la portion</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Poulet fermier de Bresse (entier) farci et rôti aux girolles et aux marrons (=1,8 kg)</i>		<i>69,00 €</i>

(Tous nos plats sont servis avec légumes et un féculent)

NOS PLATS CUISINES (à partir de 8 personnes

<i>Baeckeoffe traditionnel aux trois viandes</i>	<i>la portion</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Couscous garni</i>	<i>la portion</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Choucroute garnie</i>	<i>la portion</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Choucroute aux poissons</i>	<i>la portion</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Paëlla</i>	<i>la portion</i>	<i>15,00 €</i>



D'autres plats peuvent être réalisés , pour ceci nous consulter

NOS DESSERTS

Tiramisu au palet breton, poires et caramel au beurre salé	la portion	3,50 €
Baba au rhum et sa mousse mascarpone	la portion	3,50 €
Tarte tatin	la portion	3,50 €

Dessert à partager à partir de 4 personnes :

Tarte au citron meringuée	la portion	3,50 €
Tarte aux fruits de saison	la portion	3,50 €
Gâteau triomphe (gâteau aux trois chocolats)	la portion	4,00 €
Manguier et son coulis exotique	la portion	3,80 €
Vacherin glacé (parfum au choix)	la portion	3,80 €

(vanille, café, chocolat, cannelle, caramel au beurre salé, coco, fraise, citron, fruits de la passion, framboise, poire, pomme verte, rhum raisin, pistache)

Nos gateaux (de 4 à 10 personnes) sous forme de bûche pour Noël

- Forêt Noire

(généoise chocolat, chantilly, griottes à l'eau de vie, copeaux de chocolat)

(4 pers : 18,00 € 6 pers : 27,00 € 8 pers : 36,00 € 10 pers : 45,00 €)

- Délice Belle Hélène

(généoise chocolat, craquelin, poires caramélisées, mousse poire, ganache chocolat)

- Délice Pralin Chocolat

(Généoise chocolat, craquelin au praliné, mousse praliné, mousse chocolat Vanuari 63%)

- Framboise Coquine

(Biscuit cuillère, palet à la Framboise, mousse suprême à la vanille)

(4 pers : 19,60 € 6 pers : 29,40 € 8 pers : 39,20 € 10 pers : 49,00 €)



Nos desserts glacées (de 4 à 10 personnes)

- Vacherin

(2 ou 3 parfums à choisir)

- Danse Bretonne

(Glace vanille, glace café, glace caramel au beurre salé, palet Breton)

- Copacabana

(Glace chocolat blanc, sorbet banane, sorbet mangue, généoise imbibée au rhum, éclats de macarons)

(4 pers : 18,00 € 6 pers : 27,00 € 8 pers : 36,00 € 10 pers : 45,00 €)