

# carte traiteur 2019

PRIX VALABLES JUSQU'AU 31 JUILLET 2019

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 tapas (à réchauffer)**

*Bouchée aux escargots  
Tarte à l'oignon et au lard  
Pépète de calamar frit sauce vierge  
Accra de poisson aux herbes* 33,00 €

*Pain surprise long garni (env 20 sandwich)*  
*Pain surprise long garni ( env 40 sandwich)*

**26,80 €**  
**48,00 €**

*Kougelopf salé au lard et aux noix (env 20 tranches)*  
*Kougelhopf aux escargots, ail et lardons ( env 20 tranches)*  
*Kougelhopf sucré aux raisins ( env 20 tranches)*

**19,50 €**  
**20,50 €**  
**18,80 €**

*Plateau de 30 mignardises sucrées (suivant saison)*  
*Plateau de 30 verrines sucrées (suivant saison)*

**38,00 €**  
**38,00 €**



### **NOS ENTREES FROIDES**

*Saumon fumé ( servi au poids)*

**7,50 € (les 100g)**

*Filet de saumon Gravelax maison (servi au poids)*

**8,00 € (les 100 g)**

*Paté en croûte et ses crudités*

**5,20 €**

*Presskopf d'écrevisses et de foie gras, crème chantilly au raifort*

**8,00 €**

*Terrine de foie gras mi-cuit de canard Maison*

*(servi au poids accompagné de sa gelée au gewurztraminer et son chutney de poires)*

**14 € (les 100 g)**



**$\frac{1}{2}$  homard canadien froid en Bellevue (macédoine, œuf dur, mayonnaise)**

**19,80-€**

**$\frac{1}{2}$  homard Breton froid en Bellevue**

**au cours**

**$\frac{1}{2}$  langouste froide en bellevue**

**28,00 €**

***Coquille de saumon et de crevettes en Bellevue***

**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>

## **NOS POISSONS CUISINES** (à partir de 6 personnes)

<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>Médallions 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 Sauce crustacés</i>	<i>la portion</i>	<i>16,80 €</i>

## **NOS VIANDES CUISINEES** (à partir de 8 personnes)

<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 €
Fraisier à la mousseline de grand marnier	la portion	3,80 €
Vacherin glacé (parfum au choix) (vanille, café, chocolat, cannelle, caramel au beurre salé, coco, fraise, citron, fruits de la passion, framboise, poire, pomme verte, rhum raisin, pistache)	la portion	3,80 €

### **Nos gateaux ( de 4 à 10 personnes)**

#### **- Forêt Noire**

(génoise 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**

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

#### **- Délice Pralin Chocolat**

(Génoise 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, génoise imbibée au rhum, éclats de macarons)

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