CARTE TRAITEUR

Vos menus de Noël

Et du Nouvel An

A la carte

Mini sandwich — 2,00€/u
saveurs au choix:
campagnard ou saumon fumé

Mini verrines — 2,00€/u
saveurs au choix:
de la mer ou maraîchère

Entrées froides

Plateau de fruits de mer (minimum 4 personnes) — 18,50€/u
tourteaux, gambas, huîtres, bulots, crevettes roses

Terrine de truite et Saint-Jacques — 10,00€/u

Viandes

Caille désossée farcie — 13,00€/u
au foie gras sauce périgourdine
avec gratin de pommes de terre

Filet mignon de veau — 12,00€/u
aux morilles
avec gratin de pommes de terre

Ragoût de biche — 10,00€/u
sauce aux champignons
avec gratin de pommes de terre

Buffet de fête (32€/p)

Salade de gésiers de canard et lardons, crème framboise
&
Salade de Saint-Jacques et crabe sauce safran
&
Escalope de saumon en gelée et fines herbes
&
Rosbeef en rosace
&
Pâté en croûte de cerf et terrine de sanglier
&
Plateau de fromages affinés
&
Bûche de Noël ou calendrier

Cocktail Lunch (18€/p)

2 mini wrap saumon et jambon de pays
&
1 mini sandwich campagnard
&
1 mini verrine maraîchère
&
2 croustillants de crevettes
&
1 mini tarte saumon
&
1 mini tarte poireaux
&
1 mini moëlleux chocolat
&
1 mini macaron

10 pièces par personne

Réalisé par LFCA - Imporession : Imprimerie Européenne - Ne pas jeter sur la voie publique

Eric Traiteur

Réservation
06.25.48.80.18
contact@eric-traiteur.com

Possibilité de retirer votre commande au
13 Rue de Morville
54700 Port-sur-Seille
ou de vous faire livrer

Menu 1 (30€/p)

Tartare de concombres, lentilles beluga
et millefeuille de légumes (végétarien)

&

Magret de canard, sauce Pouilly fumé

&

Flan de légumes (Noël)

~~~~

Gratin dauphinois crémeux (Saint-Sylvestre)

&

Plateau de fromages affinés

&

Bûche de Noël
Calendrier pour la Saint-Sylvestre

Menu 3 (30€/p)

Foie gras de canard entier
et légume tian

&

Dinde rôtie aux Côteaux-du-Layon

&

Flan de légumes (Noël)

~~~~

Gratin dauphinois crémeux (Saint-Sylvestre)

&

Plateau de fromages affinés

&

Bûche de Noël
Calendrier pour la Saint-Sylvestre

Chaque menu peut être accompagné d'une entrée chaude en supplément à choisir parmi les entrées mentionnées "sélectionnable dans le menu" dans la liste à côté

Menu avec une entrée chaude : 36€/personne

Menu 2 (30€/p)

Eventail de suprême de pintade glacé,
wrap et mousseline poivre

&

Filet de boeuf sauce champagne

&

Flan de légumes (Noël)

~~~~

Gratin dauphinois crémeux (Saint-Sylvestre)

&

Plateau de fromages affinés

&

Bûche de Noël
Calendrier pour la Saint-Sylvestre

Menu 4 (30€/p)

Verrine de crevettes aux pêches
et opéra de saumon

&

Rôti de cerf sauce au poivre

&

Flan de légumes (Noël)

~~~~

Gratin dauphinois crémeux (Saint-Sylvestre)

&

Plateau de fromages affinés

&

Bûche de Noël
Calendrier pour la Saint-Sylvestre

Menu 5 (30€/p)

Pâté en croûte de cerf,
terrine de sanglier

&

Quasi de veau sauce cèpes

&

Flan de légumes (Noël)

~~~~

Gratin dauphinois crémeux (Saint-Sylvestre)

&

Plateau de fromages affinés

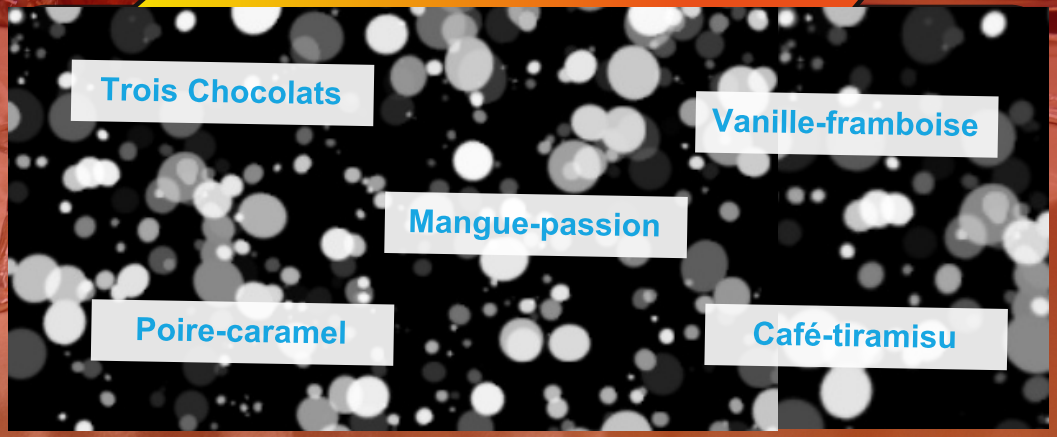
&

Bûche de Noël
Calendrier pour la Saint-Sylvestre

Entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques à la crème d'aneth	10,00€/u
Dos de cabillaud en fondue de poireaux avec gratin de pommes de terre	12,00€/u
Dos de lotte à la provençale avec gratin de pommes de terre	14,00€/u
Cocotte de ris de veau crème champignons (sélectionnable dans le menu à 36€)	8,00€/u
Tarte fine de Saint-Jacques sauce beurre blanc (sélectionnable dans le menu à 36€)	8,00€/u
Vol-au-vent Ris de veau, pintade et cèpes (sélectionnable dans le menu à 36€)	8,00€/u
Croustade de cuisses de grenouilles (sélectionnable dans le menu à 36€)	8,00€/u

Parfums bûches et calendriers


~~~~