

A la carte

Mini-sandwich campagnard	2,00€/u
Mini-sandwich saumon fumé	2,00€/u
Mini-verrine crémeux Saint-Jacques	2,00€/u
Mini-verrine maraîchère	2,00€/u

Entrées froides

Plateau de fruits de mer (minimum 4 personnes) tourteaux, gambas, huîtres, bulots, crevettes roses	18,50€/u
Parfait de truite et Saint-Jacques	10,00€/u
Opéra de saumon d'Atlantique	10,00€/u

Viandes

Caille désossée farcie au foie gras sauce périgourdine avec gratin de pommes de terre	14,00€/u
Filet mignon de veau aux morilles avec gratin de pommes de terre	13,00€/u
Ragoût de biche sauce aux champignons avec gratin de pommes de terre	11,00€/u
Dos de sanglier crème forestier avec gratin de pommes de terres	13,00€/u

Buffet de fête (32€/p)

Salade Périgourdine (foie gras, gésiers de canard,...), 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 - Imposition : Imprimerie Européenne - Ne pas jeter sur la voie publique

CARTE TRAITEUR

CARTE TRAITEUR

Vos menus de Noël

VOS MENUS DE NOËL

Et du Nouvel An

ET DU NOUVEL AN



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 (32€/p)

Pâté en croûte de chevreuil
et terrine de sanglier

&

Quasi de veau sauce cèpes

&

Risotto crémeux (Noël)

~~~~

Gratin dauphinois (Saint-Sylvestre)

&

Plateau de fromages affinés

&

Bûche de Noël

Calendrier pour la Saint-Sylvestre

### Menu 3 (32€/p)

Foie gras de canard entier  
et légume tian

&

Châpon rôti au Côteau-du-Layon

&

Risotto crémeux (Noël)

~~~~

Gratin dauphinois (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
: 38€/personne

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 38€) 8,00€/u

Tarte fine de Saint-Jacques
sauce beurre blanc
(sélectionnable dans le menu à 38€) 8,00€/u

Vol-au-vent
Ris de veau, pintade et cèpes
(sélectionnable dans le menu à 38€) 8,00€/u

Croustade de cuisses de
grenouilles
(sélectionnable dans le menu à 38€) 8,00€/u



Menu 2 (32€/p)

Escalope de saumon en gelée d'aneth
et tartare de concombre

&

Filet de boeuf sauce champagne

&

Risotto crémeux (Noël)

~~~~

Gratin dauphinois (Saint-Sylvestre)

&

Plateau de fromages affinés

&

Bûche de Noël

Calendrier pour la Saint-Sylvestre

### Menu 4 (32€/p)

Verrine mascarpone de Saint-Jacques  
et saumon fumé

&

Rôti de cerf sauce poivre vert

&

Risotto crémeux (Noël)

~~~~

Gratin dauphinois (Saint-Sylvestre)

&

Plateau de fromages affinés

&

Bûche de Noël

Calendrier pour la Saint-Sylvestre

Parfums bûches et calendriers

Trois Chocolats

Framboise-citron

Mangue-passion

Poire-chocolat

Café-tiramisu

