

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
Cuissot de chevreuil sauce chasseur avec gratin de pommes de terre	13,00€/u

Buffet de fête (33€/p)

2 personnes minimum

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 lapin noisette
et terrine de chevreuil au Madiran

&

Plateau de fromages affinés

&

Bûche de Noël ou calendrier

Cocktail Lunch (18€/p)

2 personnes minimum

2 mini wrap saumon

&

1 mini sandwich campagnard

&

1 mini verrine maraîchère

&

2 croustillants de crevettes

&

1 mini tarte saumon

&

1 mini tarte poireaux

&

1 mini moelleux chocolat

&

1 mini canelé de Bordeaux

10 pièces par personne

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

CARTE TRAITEUR

Vos menus de Noël

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 (33€/p)

Pâté en croûte de lapin noisette
et terrine de chevreuil au Madiran

&

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 (33€/p)

Foie gras de canard entier  
et légume tian

&

Châpon rôti sauce suprême

&

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
: 40€/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 8,00€/u
(sélectionnable dans le menu à 40€)

Tarte fine de Saint-Jacques
sauce beurre blanc 8,00€/u
(sélectionnable dans le menu à 40€)

Vol-au-vent
Ris de veau, pintade et cèpes 8,00€/u
(sélectionnable dans le menu à 40€)

Croustade de cuisses de
grenouilles 8,00€/u
(sélectionnable dans le menu à 40€)



Menu 2 (33€/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 (33€/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

Pêche-poire

Chocolat-noisette

Café-tiramisu

