A la carte

Mini-navette campagnard	2,00€/u
Mini-navette 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) 1 tourteaux/4 pers, 4 gambas/pers, 5 huîtres/pers, 8 bulots/pers, 5 crevettes roses/pers	80,00€/u (20.00€/p)
Parfait de truite et Saint-Jacques légumes confits, tartare de concombres	13,00€/u
Opéra de saumon d'Atlantique légumes confits, tartare de concombres	12,00€/u

Viandes

Caille désossée farcie au foie gras sauce périgourdine avec risotto	14,00€/u
Filet mignon de veau aux morilles avec risotto	14,00€/u
Ragoût de biche sauce aux champignons avec risotto	12,00€/u
Cuissot de chevreuil sauce chasseur avec risotto	14,00€/u

Buffet de fête (36€/p)

2 personnes minimum

Salade Périgourdine (foie gras, gésiers de canard,...), crème framboise

&

Salade de Saint-Jacques et crabe sauce safran

&

Terrine marbrée de Saint-Jacques et langoustines dorées au four

&

Rosbeef en rosace

&

Terrine à la caille et aux raisons
Pâté en croûte de pintade aux morilles

&

Plateau de fromages affinés

&

Bûche de Noël
Calendrier pour la Saint-Sylvestre

Cocktail Lunch (18€/p)

2 personnes minimum

2 mini wrap saumon

&

1 mini navette campagnard

&

1 mini verrine maraîchère

&

1 mini gondole de Saint-Jacques

&

1 mini tarte saumon

&

1 mini tarte poireaux

&

1 mini quiche lorraine

&

2 croustillants de crevettes

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 (34€/p)

Terrine à la caille et aux raisins
Pâté en croûte de pintade aux morilles
Terrine de chevreuil au Madiran
&
Châpon rôti sauce cèpes et vin jaune
&
Polenta crémeuse (Noël)
~~~~
Risotto crème parmesan (Saint-Sylvestre)
&
Plateau de fromages affinés
&
Bûche de Noël
Calendrier pour la Saint-Sylvestre

## Menu 3 (34€/p)

Foie gras de canard entier
et chutney d'oignons rouges
&
Filet mignon de porc aux girolles
&
Polenta crémeuse (Noël)
~~~~
Risotto crème parmesan (Saint-Sylvestre)
&
Plateau de fromages affinés
&
Bûche de Noël
Calendrier pour la Saint-Sylvestre



Menu 2 (34€/p)

Terrine marbrée de Saint-Jacques
et langoustines dorées au four
&
Filet de boeuf cidre et moutarde à l'ancienne
&
Polenta crémeuse (Noël)
~~~~
Risotto crème parmesan (Saint-Sylvestre)
&
Plateau de fromages affinés
&
Bûche de Noël
Calendrier pour la Saint-Sylvestre

## Menu 4 (34€/p)

Verrine marine en duo de truite
et saumon citronné
&
Rôti de cerf sauce grand veneur
&
Polenta crémeuse (Noël)
~~~~
Risotto crème parmesan (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 : 42€/personne

Entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques à la crème ciboulette	12,00€/u
Dos de cabillaud et julienne de légumes glacés au beurre avec risotto	14,00€/u
Roulé de sole sauce crevette avec risotto	14,00€/u
Marmiton de saumon sauce suprême et champignons (sélectionnable dans le menu à 42€)	9,00€/u
Cocotte de Saint-Jacques Poireau et crème de safran (sélectionnable dans le menu à 42€)	9,00€/u
Bouchée façon traiteur Pintade, ris de veau et cèpes (sélectionnable dans le menu à 42€)	9,00€/u
Croustade de canard en effiloché et poêlée de champignons (sélectionnable dans le menu à 42€)	9,00€/u

Parfums bûches et calendriers

- Trois Chocolats
- Ananas-Coco
- Griotte- Chocolat Noir
- Cassis-Pomme verte
- Abricot-Passion