



La Carte traiteur sur commande

Nos produits apéritifs et mises en bouche :

Canapés sur pain assortis (plateau de 30 pièces)	33,00 €
Verrines assorties (plateau de 30 pièces)	36,00 €
Pain surprise aux noix garni 7 garnitures (40 parts)	36,00 €
Pain surprise aux fromages 5 garnitures (40 parts)	30,00 €
Cube polaire à la truite fumée (plateau de 30 pièces)	28,00 €
Navettes à la mousse de foie et figues (plateau de 25)	27,50 €
Buns au poulet et sauce curry (plateau de 30 pièces)	36,00 €
Bagnat à l'effiloché de bœuf et sauce béarnaise (plateau de 30 pièces)	42,00 €
Bretzel nature (pièce)	1,00 €
Mini mauricettes garnies (plateau de 30 pièces)	39,00 €
Panier de légumes croquants et ses sauces au fromage blanc	28,00 €
Kougelopf salé	16,00 €
Kougelopf surprise	32,50 €
Bretzel farci (60 parts)	57,50 €
Mini wrap au poulet ou jambon (plateau de 50 pièces)	40,00 €
Assortiment de 25 mini quiches (saumon, roquefort, lorraine...)	12,50 €
Feuilletés salés assortis (le kg)	24,50 €
Samoussas (pièce)	1,55 €
Crevette en cocon de pomme de terre (pièce)	1,40 €
Jambonnettes de volailles épicées (12 pièces)	9,60 €

D'autres suggestions sur demande.

Prix TTC indiqués par personnes ou à la pièces et TVA en vigueur. Tarifs du 20.03.19



Certaines de nos propositions ne sont possibles qu'à partir de 10 personnes.

Nos entrées froides :

L'assiette nordique (saumon, crevettes, hareng, crudités maison...)	11,00 € / pers
La trilogie de saumon (fumé, en terrine et poché)	12,00 € / pers
L'opéra de saumon, mascarpone et roquette	10,90 € / pers
Le foie gras de canard, chutney de figues, gelée au pinot gris et brioche à tête	12,90 € / pers
Le pressé de pot au feu et crudités maison	11,50 € / pers
Le pâté en croûte et crudités maison	9,90 € / pers

Nos entrées chaudes :

La coquille Saint Jacques	8,90 € / pers
La cassolette de poissons façon matelote	8,50 € / pers
Le duo rouget Saint-Jacques en cassolette	7,30 € / pers
La douzaine d'escargots au beurre persillé et aillé	8,20 € / pers
Le feuilleté aux champignons crévés	6,90 € / pers
Le parmentier de confit de canard et petit légumes	8,20 € / pers

Prix TTC indiqués par personnes ou à la pièces et TVA en vigueur. Tarifs du 20.03.19



Nos poissons :

Filet de sandre sur choucroute et chips de lard paysan	13,40 € / pers
La cocotte du pêcheur sauce au crémant de nos coteaux	10,40 € / pers
Dos d'églefin et ses ravioles aux écrevisses	13,90 € / pers
Filet de dorade grillé et son jus corsé de moules	11,20 € / pers
Le pavé de bar en écaille de pommes de terre	14,50 € / pers
Filet de bar cèleri confit et jus au riesling	14,70 € / pers
La timbale de sole aux noix de St Jacques	12,80 € / pers

Nos viandes :

Les filets de caille sauce au cidre	14,20 € / pers
Sot l'y laisse au pesto	13,90 € / pers
Baeckeofe revisité suprême de pintade et foie gras poêlé	17,90 € / pers
Le tournedos de veau basse température	14,90 € / pers
Le filet de biche sauce à l'armagnac	17,20 € / pers
La paupiette de volaille forestière	12,40 € / pers
La caille désossée farcie sauce au foie gras	15,20 € / pers
Le suprême de poulet farci aux cèpes	11,40 € / pers
L'émincé de poulet à la crème	10,30 € / pers
Le filet mignon de porc à la crème	10,50 € / pers

Les garnitures (1 féculent et / ou 1 légume au choix)

Spätzles	Tian de légumes
Galette de pommes de terre	Poêlée de légumes
Gratin dauphinois	Riz pilaf nature ou aux légumes
Risotto	Fagot de haricots verts
Ratatouille	Petit pois carottes
Tagliatelles ou nouilles fines	Pépinettes aux légumes verts



Nos classiques :

Le bœuf bourguignon, Gratin dauphinois	13,90 € / pers
Le coq au riesling, Spätzele	11,80 € / pers
La blanquette de veau à l'ancienne, Tagliatelles	13,50 € / pers
Le civet de biche, Spätzele	12,50 € / pers
Le tajine d'agneau (Légumes, semoule et sauce harissa)	13,90 € / pers
La bouchée à la reine, Nouilles fines et croûte	12,50 € / pers
Le couscous (Légumes et pois chiche, brochette de volaille, agneau, boulette de viande à la menthe, merguez, semoule, raisins secs)	14,90 € / pers
La paëlla (Riz aux légumes et fruits de mer, crevettes, chorizo, poulet et porc, moules fraîches)	14,90 € / pers
Le rosbif de bœuf ou de cheval Spätzele ou salade de pommes de terre	12,90 € / pers
La choucroute (collet, lard fumé et salé, lorraine, knack)	12,50 € / pers
La choucroute royale (7 garnitures)	15,90 € / pers
Le baeckeofe tradition aux 3 viandes, salade verte	13,90 € / pers
Les quenelles de foie, Pommes sautées et salade	10,30 € / pers
Le bœuf gros sel, Pommes sautées et ses crudités maison	13,80 € / pers
Le cassoulet toulousain (Confit de canard, haricots blancs, saucisse de Toulouse, collet de porc)	13,20 € / pers
Le chili con carne (Haricots rouges, émince de bœuf et riz Pilaf)	9,90 € / pers
Les lasagnes à la bolognaise ou jambon épinard Salade verte	9,80 € / pers

Prix TTC indiqués par personne ou à la pièce et TVA en vigueur. Tarifs du 20.03.19



Le barbecue complet (min 15 personnes) 19.50 € / pers

Grillades de bœuf, porc, volaille, tranches de lard

Brochettes de bœuf et volaille

Merguez, chipolata, saucisse blanche

Crudités maison (carotte, cèleri, concombre, pâtes et taboulé)

Moutarde, ketchup, cocktail, mayonnaise

Nos produits en croûtes :

Jambon à l'os en croûte	18,00 € le kg
Kassler en croûte	18,00 € le kg
Filet de bœuf Wellington	31,00 € le kg
Filet de saumon et mousseline de poisson	26,00 € le kg
Pâté lorrain	26,70 € le kg
Tourtes maison (forestière, vigneronne, saumon...)	Prix magasin au kg
Quiche lorraine, tomate mozza, champignon, légumes	Prix magasin au kg

Nos fromages :

Le plateau de fromages affinés (5 sortes) pain aux noix	4,80 € / pers
L'assiette de fromage (3 sortes) avec pain aux noix	4.20 € / pers
Le croustillant de chèvre	4.20 € / pers

Prix TTC indiqués par personne ou à la pièce et TVA en vigueur. Tarifs du 20.03.19

Et bien d'autres propositions selon vos envies...



La terrine est aussi à vos côtés pour :

Les boissons, les prestations de service, les arts de la table

Une équipe de professionnels expérimentée sur qui vous appuyer pour :

Vous accompagnez lors de vos réceptions

Vous proposez les boissons (vins, bière, boissons sans alcool...)

Vous fournir la logistique (location de vaisselle, nappage, tables...)

Tarifs sur demande

Nous restons à votre entière disposition pour répondre à toutes vos attentes, de sorte que vos moments de fêtes deviennent encore plus gourmands.

Certains prix étant susceptibles de varier selon le cours du marché et des taux de TVA en vigueur, nous nous réservons le droit de répercuter ces modifications si besoin. Les produits cités sur cette carte ne sont pas forcément disponibles immédiatement et devront être commandés. Les délais d'approvisionnement et de fabrication peuvent donc varier.

Le plus grand soin est apporté à la réalisation de ces plats, nous vous remercions cependant de bien vouloir respecter quelques règles élémentaires d'hygiène, afin de les conserver au mieux et de les consommer dans les plus brefs délais après leur livraison.

Certains produits ne peuvent être disponibles qu'à certaines périodes de l'année en fonction de leur saisonnalité. Nous nous réservons donc le droit de supprimer l'une ou l'autre de ces offres sans préavis, ni indemnité en cas d'indisponibilité.

Certains mets ne peuvent être proposés qu'à partir de 10 personnes.

Aussi nous sommes à votre entière disposition pour vous conseiller.

Ne pas jeter sur la voie publique.

