

TRAITEUR à Emporter

Commande 72h à l'avance
Merci !

Les Entrées Froides :

Trio de Crudités du Moment	5,50€
Mimosa Revisité & ses Crudités	6,50€
Terrine de Campagne , Salade Verte	6,50€
Terrine de Poisson, Salade Verte	7,50€
Terrine de Campagne & ses Crudités	7,95€
Terrine de Poisson, & ses Crudités	8,95€
Suggestion du Moment	Tarif à la demande
<i>Selon l'inspiration du Chef & des produits du marché !</i>	

Les Feuilletés* :

Pâté Lorrain	4,50€
Feuilleté de Volaille & Champignons	4,95€
Feuilleté Poireaux/Saumon	5,95€
Feuilleté Chèvre Frais	5,95€
Tourte Lorraine	4,95€
Tourte Bourguignonne	4,95€

**Accompagnées de Salade Verte*

Les Cakes, Quiches & Tartes Salées* :

Quiche (Lorraine, Lard Fumé, Poulet, Légumes, Poireaux,...)	4,20€
Cake (Lard/Olive, Poivron Aigre-doux/Moutarde Ancienne, Jambon/Champignons, Carotte/Curry/Coriandre)	3,50€
Tarte aux Oignons Grand-Mère	4,50€
Tarte au Chic Fermier ou Munster Blanc	4,80€

**Accompagnées de Salade Verte*

Les Salades :

Biquette <i>Salade Verte, 3 Crudités de Saison, Chèvre Frais, persil, échalote</i>	7,20€
Vosgienne <i>Salade Verte, Lardons Fumés, Œuf dur, Chic Fermier, Croûtons, persil, échalote</i>	7,60€
Forêt Noire <i>Salade Verte, Jambon Fumé de Forêt Noire, Œuf dur, Chic Fermier, Croûtons, persil, échalote</i>	7,60€
Arc en Ciel <i>Salade Verte, Truite Fumée des Vosges, Crudité de Saison, Chic Fermier, persil, échalote</i>	8,50€

Tarifs par personne - Service non-compris - Le Menu choisi devra être identique pour chaque convive ou minimum 4 couverts.

TRAITEUR à Emporter

Commande 72h à l'avance
Merci!

Les Mijotés*:

Joues de Porc à la Moutarde Ancienne	10,50€
Sauté de Porc au Miel	11,50€
Blanquette de Volaille	11,50€
Bourguignon Gourmand	11,50€
Pintade au Cidre	12,50€
Blanquette de Veau	14,50€
Carbonnade Vosgienne	15,50€

Les Poissons*:

Tartiflette de Saumon Fumée, <i>Salade Verte</i> <i>(plat sans Garniture)</i>	12,95€
Pavé de Saumon à l'Estragon	13,50€
Médailon de Truite, <i>Sauce Crème Citron</i>	12,50€
Choucroute de Poisson	18,90€

Les Garnitures :

- Pâtes Artisanales Vosgiennes
- Pommes de Terre Vapeur
- Légumes du Moment
- Riz Pilaf
- Duo de Purées (P. de Terre & Légumes du Moment)

Les Lasagnes* :

Bolognaises	9,50€
Végétariennes	9,50€
Chèvre/Epinards ou Saumon/Epinards	11,50€

*Accompagnées de Salade Verte

Made in Vosges* :

Pommes au Four & Chic Fermier	8,50€
Munstiflette <i>Tartiflette au Munter Fermier</i>	10,50€
Tofailles au Lard Fumé	11,50€

*Accompagnées de Salade Verte

Tarifs par personne - Service non-compris - Le Menu choisi devra être identique pour chaque convive ou minimum 4 couverts.