



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

TRAITEUR

APERITIFS

Feuilletés Apéritif :	1.00€ /pièce
Canapés Variés	1.20€ / pièce
Réductions de Pizza et Quiche	1.00€ / pièce
Réductions de Verrines Salés	1.50€ / pièce
Réductions Sucrées (tartelettes, baba, moelleux etc...)	1.50€ / pièce

ENTREE FROIDE

Assortiment de 4 Charcuteries Fines (Courtillet de DIARVILLE) (Rosette, Chorizo, Jambon Blanc, Jambon Fumé, Terrine Maison)	7.00€/pers
Plateaux de 3 Viandes Froides Française (Rôti de Bœuf, Rôti de Dinde, Rôti de Porc, Cuisse de Poulet)	9.50€/pers
Crudités Varié de Saison (3 crudités maxi) (Concombre, tomate, Carottes, Choux etc... suivant saison)	6.50€/pers
Salade de Riz Composé	4.00€/pers
Salade Composé au Choix (Pate Surimi, Taboulé, Piémontaise, etc...)	4.50€/pers

ENTREE CHAUDE

Bouchée a la Reine	6.00€/pers
Quiche Lorraine	5.00€/pers
Pâté Lorrain	3.00€/pers
Tourte Lorraine	3.50€/pers
Tourte aux Escargot	7.00€/pers
Tourte aux Poireaux	5.00€/pers
Feuilleté Saumon Epinards	8.00€/pers

PLATS UNIQUE

Couscous au Poulet, Mouton, Merguez	12.00€/pers
Paella Poulet et Fruit de Mer	12.00€/pers
Choucroute Garni	12.00€/pers
Lapin a la Moutarde à l'Ancienne	12.00€/pers
Jambonneau Cuit à la Bière et Petit Légumes	15.00€/pers
Coq au Vin et ses Spätzle	12.00€/pers
Sauté de Bœuf Bourguignon	12.00€/pers

VIANDES CHAUDES

Jambon Braisé au Madère et sa Garniture	10.00€/pers
Filet Mignon de Porc Forestier et sa Garniture	10.00€/pers
Filet Mignon de Porc en croute et sa Garniture	12.00€/pers
Gigot D'Agneau Basse Température et sa Garniture	15.00€/pers
Langue de Bœuf Sauce Piquante et sa Garniture	10.00€/pers
Tendron de Veau Basse Température et sa Garniture	15.00€/pers

VOLAILLES

Ballottine de Pintade Farci	14.00€/pers
Magret de Canard Sauce Miel de Virecourt	15.00€/pers
Cuisse de Canard Confite Maison	14.00€/pers
Caille aux Morilles	15.00€/pers

POISSONS CHAUDS

Filet de Sol Sauce Normande	12.00€/pers
Pavé de Saumon Sauce Nantua	12.00€/pers
Sandre Sauce Hollandaise	12.00€/pers
Lotte à l'Américaine	12.00€/pers
Cassolette de Saint Jacques	14.00€/pers

Papillote de Merlu

12.00€/pers

POISSONS FROIDS

Queue de Langouste en Belle Vue

15.00€/pers

Saumon Fumé Maison

7.00€/pers

Tartare au 2 Saumons

7.50€/pers

Terrine de Poisson

7.00€/pers

ACCOMPAGNEMENTS (2 au Choix)

- Pâte
- Riz
- Spätzle
- Râpé de Pomme de Terre
- Gratin Dauphinois ou Gratin aux Choix
- Flan de Courgette
- Flan Patate Douce
- Flan de légumes de Saison
- Tomate Provençal
- Fagot de Haricot
- Flageolet
- Petit Pois Cuisiné
- Poêlé de Légumes de Saison

FROMAGES

3 SORTE DE Fromage Lorrain et sa Salade Verte

5.50€/pers

DESSERTS

Tarte Tatin

4.50€/pers

Tarte aux Fruits de Saison

4.50€/pers

Œufs à la Neige

4.50€/pers

Moelleux aux Chocolat (blanc, au lait, ou noir)

4.50€/pers

Bavarois

4.50€/pers

Gâteaux aux 3 Chocolats

5.50€/pers