



*Carte 2023
Noël
Nouvelle Année*

COMMANDE UNIQUEMENT EN MAGASIN

Aperitif

■ Pain surprise long de campagne 5/6 personnes..... 30,00 €

■ Pain surprise rond 10 personnes..... 40,00 €

Tous les pains surprises sont garnis de saumon fumé - fromage ail et fines herbes, mousson de canard, jambon blanc, jambon fumé

■ Assortiment de 20 mauricettes..... 26,00 €

■ Plateau de réductions froides 20 pièces..... 27,00 €
(Pain nordique au saumon fumé, bouchée foie gras, œuf de caille, tome)

■ Plateau festif de 30 réductions chaudes..... 35,00 €
(brioche escargot, brochette volaille, crevette panko, roestiburger, quiche saumon-poireau, mini cheeseburger)

■ Plateau de 15 brochettes de volaille « Yakitori »..... 16,50 €

■ Mini pâté en croûte..... 18,00 €
pièce de 500 gr. (environ 15 à 20 tranches)

Nos différentes entrées

■ Foie gras de canard Maison Sud-ouest 120,00 € le kg

Pour accompagner à merveille votre foie gras nous vous proposons :

■ Chutney mangue-ananas 5,00 € le pot

■ Confit de figues 5,00 € le pot

■ Gelée au Porto 5,00 € le pot

■ Pain aux fruits 3,00 € pièce

■ Magret de canard fumé Maison 40,90 € le kg

■ Saumon fumé Maison 65,90 € le kg

■ Noix de Saint Jacques fumées Maison 63,50 € le kg

■ Tartare de saumon mariné et fumé aux fines herbes 6,00 € le pot de 100 gr

■ Tartare de crevettes et Saint Jacques 8,00 € le pot de 100 gr

■ Pâté en croûte de pintade et morilles 34,90 € le kg

■ Pavé de saumon façon Bellevue (minimum de 4 personnes) 11,00 € / pers.

■ Plateau de la mer (minimum de 6 personnes) 25,00 € / pers.
(saumon gravlax, terrine de langouste et crevettes aux poivrons confits, tartare de Saint Jacques et crevettes, pavé d'empereur à la provençale, verrine de la mer, roulé de saumon et Saint Jacques)

■ Escargots de Bourgogne les 12 12,00 €

■ Soupe de poissons Maison, rouille,
gruyère et croûtons 12,00 € le litre

■ Velouté de cèpes 10,00 € le litre

■ Coquille Saint Jacques
(lotte, cabillaud, crevette, Saint Jacques et champignons) 10,50 €

Les incontournables

- Baeckeoffe aux trois viandes (porc, bœuf, agneau, pied de porc) **14,00 €**
Une caution de 20 € par moule sera à verser lors de la réservation en chèque ou en espèce
- Baeckeoffe prestige aux poissons **15,50 €**
(lotte, rouget, saumon, cabillaud, loup de mer, gambas et noix de St Jacques)
Une caution de 20 € par moule sera à verser lors de la réservation en chèque ou en espèce
- Couscous poissons **15,50 €**
(lotte, rouget, saumon, cabillaud, loup de mer, gambas et noix de St Jacques)
Une caution de 20 € par moule sera à verser lors de la réservation en chèque ou en espèce
- Couscous viande (uniquement pour le nouvel an) **15,00 €**
(bœuf, souris d'agneau, boulette d'agneau à la menthe, merguez, poulet, semoule et légumes frais)
Une caution de 20 € par moule sera à verser lors de la réservation en chèque ou en espèce
- Paëlla (uniquement pour le nouvel an) **16,00 €**
Une caution de 20 € par moule sera à verser lors de la réservation en chèque ou en espèce
- Jambon en croûte, sauce forestière 1,2 kg pour 4 personnes **30,00 €** la pièce
- Garniture bouchée à la reine sous vide pour 6 personnes **45,00 €**
(croûte + 1 €/pers)

Les poissons

- Cassolette de homard de Bretagne et lotte **23,00 €**
- Filet d'empereur, gambas géante poêlée, tagliatelles de légumes
sauce au Champagne **21,00 €**
- Dos de cabillaud à l'huile d'olive, raviole écrevisses, mini ratatouille confite,
velouté de crustacés **19,00 €**
- Omble chevalier poché, crème de pleurotes, légumes croquants **20,00 €**

Tous nos poissons sont accompagnés de risotto aux cèpes.

Les viandes

- Fricassé de chapon Label Rouge braisé
au vin jaune et morilles **20,00 €**
- Filet mignon de biche (cerf), sauce grand veneur, quartiers
de pommes caramélisées et petites girolles **21,00 €**
- Fondant de veau, jus au romarin et tomates cerises confites **20,00 €**
- Duo de filet de bœuf et de veau sauce aux morilles **23,00 €**
- Filet de pintadeau farci aux cèpes et foie gras
velouté aux éclats de châtaignes **19,00 €**

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un gratin dauphinois parfumé à l'huile de truffes et d'un panier de courgette aux petits légumes



Menu fêtes

43 € / pers.

Pavé d'empereur, mini ratatouille confite et sa raviole provençale, sauce Champagne

Filet mignon de veau en chemise de champignons, velouté aux girolles et éclats de châtaignes

Dôme vanille-framboise

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un gratin dauphinois parfumé à l'huile de truffes et d'un panier de courgette aux petits légumes.





Les tourtes

- Tourte de veau truffée marinée au Riesling **29,50 €** le kg
- Tourte aux cuisses de grenouilles et sa julienne de légumes **26,00 €** le kg
- Tourte de la mer (saumon, cabillaud, champignons, crevettes et Saint Jacques, julienne de légumes) **23,50 €** le kg
- Tourte de volaille et champignons **20,50 €** le kg

Toutes nos tourtes sont disponibles en taille : moyenne 4 à 6 parts / grande 6 à 8 parts.

Desserts

- Dôme vanille-framboise **6,00 €**
- Délice trois chocolats **6,00 €**
- Omelette norvégienne vanille bourbon et rocher aux éclats de noisettes
6 personnes **28,00 €**



Uniquement pour
le nouvel an

Buffet festif

35 € / pers.

- Foie gras de canard poché
- Salami aux truffes enrobé de parmigiano
- Pâté en croûte de pintade-morilles
- Saumon fumé
- Terrine à la mirabelle
- Jambon aux herbes
- Rôti de chapon farci aux morilles
- Magret de canard fumé Maison
- Jambon italien séché de 11 mois
- Noix de veau braisé aux 5 poivres
- Roulé de saumon et saint Jacques
- Verrine trésor de la mer
- Crevettes à l'ail et à l'aneth
- Oeuf mimosa aux œufs de truites
- Tartare de Saint Jacques et crevettes
Accompagné d'une salade de taboulé, coleslaw, céleri-poireau

Toute l'équipe Traiteur Henri
vous souhaite de joyeuses fêtes
de fin d'année !

DATE LIMITE DE COMMANDE

Le samedi 16 décembre pour Noël
Le samedi 23 décembre pour le Nouvel an

RETRAIT DES COMMANDES

Pour Noël le dimanche 24 décembre
de 7h00 à 16h30

Pour le nouvel an le dimanche 31 décembre
de 8h30 à 15h30



12, rue des Ormes
57200 SARREGUEMINES

Tél. 03 87 26 32 57

www.traiteur-henri.fr

COMMANDE UNIQUEMENT EN MAGASIN