



# Reinhardt

Traiteur



## **Buffet Spécial Fêtes à 24,90 € / pers.**

**Dôme de saumon fumé au crabe  
A la Mousse d'asperges,  
Galantine de Poulet au Citron,  
Trio de Viandes,  
Paté en croute de Caille au Foie Gras,  
Terrine de Lotte aux Pruneaux,  
Jambon Cru San Danièle,  
Salade d'orzo au pesto de tomates séchées et légumes,  
Salade de Patate douce au curry et à la Ciboulette,  
Chou Chinois, Légumes croquants, petits lardons**



\*\*\*\*\*

## **Plateau de Fruits de Mer : 40,00 € / pers.**

**6 huitres creuses fine n°3,  
½ Homard, ½ Tourteau,  
75 gr Bulots, 50 gr Bigorneau,  
2 Langoustines,,  
50 gr Crevettes grises,,  
3 pièces crevettes 60/80, 1 pièce crevette 20/30  
4 pièces Amandes**



**REINHARDT TRAITEUR**  
Zone Artisanale de la Bièvre  
57400 - SARREBOURG  
☎ 03 87 03 44 64  
✉ reinhardt-traiteur@wanadoo.fr  
f facebook.com/reinhardt.traiteur



## APERITIFS

Assortiment de Toasts	1,00 € / pc	Mini Bouchées aux escargots	0,85 € / pc
Mini Verrines Salées	1,30 € / pc	Mauricette Garnie	0,85 € / pc
Pain Surprise Long aux Noix ( 80 pc)	42,50 €		
Mini Sandwich garnis	0,65 € / pc		
Mini Cassolettes ( à chauffer)	1,20 € pc	(Escargots, St Jacques, ris de Veau)	



## ENTREES FROIDES et CHAUDES

Paté en Croute de Caille au Foie Gras et Truffes	8,90 €
Dôme de Saumon Fumé au Crabe et à la Mousse d'Asperges et coriandre	8,90 €
Sur une tranche de pain de seigle, écume de lait de raifort, Saumon Fumé et Caviar de harengs	8,20 €
Entremêt Noisette de Foie Gras, Miroir Mangue	9,40 €
Boudin de Homard aux Morilles, sauce Homardine	9,60 €
Cassolette de Colin, crevettes et moules à la Dieppoise	7,90 €
Filet de Sôle Limande au safran et citron vert, spaghetti de courgettes	10,50 €
Dos de Merlu lardé, purée de butternut et graines de courge	9,20 €
Médaillon de Lotte aux Agrumes	12,50 €
Noix de St Jacques Poêlées, jus crémeux aux bardes déglacées au vermouth	14,80 €
Blanc de Turbot travaillé en dodine, emietté de crabe et coriandre fraîche	16,90 €

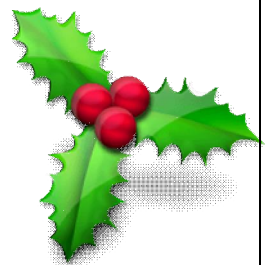
## VIANDES

Croustade de Ris de Veau aux Cèpes	15,50 €
Pigeon roti sur carcasse, jus au porto	12,80 €
Filet Mignon de Porc en Croute d'herbes	11,80 €
Magret de Canard roti, poire pochée au vin rouge et badiane	12,80 €
Civet de Chevreuil mariné façon grand veneur	14,50 €
Pavé de Cerf aux Airelles	12,90 €

Accompagnements : Gratin Dauphinois, Brochette de Légumes

## SPECIALITES

Foie Gras de Canard Maison	11,00 € les 100 gr
Pâté Lorrain	18,80 € / kg
Jambon en Croute	18,00 € / kg
Coquille St Jacques fraîche	6,40 € / pc
Escargots (douzaine)	7,50 € / dz
Et notre gamme de Tourtes : Cordeliers, Chevreuil, Jambon,....	



**REINHARDT TRAITEUR**

Zone Artisanale de la Bièvre

57400 - SARREBOURG

☎ 03 87 03 44 64

✉ reinhardt-traiteur@wanadoo.fr

f facebook.com/reinhardt.traiteur

