

M E N U D E

Noël

34,90€/pers

Mille feuilles de foie gras au Porto,
Chutney Betterave et Framboise

Dos de Skrei,
Risotto safrané en cromesquis
Sauce champagne

Pavé de veau cuit basse température,
Purée de Potimarron aux éclats de noisette,
Sauce aux Morilles

Retrait des commandes le 24 décembre de 10h à 16h



REINHARDT TRAITEUR

Zone Artisanale de la Bièvre

57400 - SARREBOURG

☎ 03 87 03 44 64

✉ reinhardt-traiteur@wanadoo.fr

f facebook.com/reinhardt.traiteur

🌐 reinhardt-traiteur.com

APÉRITIF

Assortiment de toast	1,30€ PC	Tartine salée	1,40€ PC
Mini verrines salées	1,60€ PC	Mauricette garnie	1,40€ PC
Pain surprise long aux noix	48,40€	Mini bouchées aux escargots	1,45€ PC

ENTRÉES FROIDES

Charlotte de Merlan et écrevisses sauce homardine	13,50€
Gravelax de saumon, betterave chiogga, verrine de petit pois, chantilly au yuzu	12,00€
Foie gras de canard maison, chutney de betteraves et framboise	10,90€
Paté en croûte truffé au foie gras et pistache	10,50€

ENTRÉES CHAUDES

Cassolette de St Jacques et crevettes à la Bretonne	18,80€
Pavé de Loupe de mer en croûte d'herbes sauce Noilly Prat	17,80€
Roulade de Filet de Sôle, gastrique aux agrumes	14,90€

VIANDES

Ballotin de poulet, Coppa et Châtaigne, Crème d'échalottes aux piments d'espelette	13,50€
Civet de Gibier aux pieds de Mouton	16,70€
Supreme de Chapon farci au foie gras et marrons, Sauce Perigueux	18,20€
Filet de Canard Rôti, Purée de carottes, sauce Porto	17,20€

2 garnitures au choix : Gratin Dauphinois, Spaetzle Maison, Ecrasé de P-de-terre aux cébettes, Flan de potimarron, Fagot de Haricots Verts, Brochette de Légumes,

SPÉCIALITÉS

Foie gras de canard Maison	17,50€ les 100gr
Pâté Lorrain	22,80€/kg
Jambon en Croûte	22,80€/kg
Coquille St Jacques fraîche	8,90€/pc
Escargots (douzaine)	7,90€/pc
Et notre gamme de tourte : Cordeliers, Chevreuil, Jambon	