



Reinhardt
Traiteur



Carte Traiteur Fin d'année 2022

Sur Commande et à emporter pour Noël et Nouvel An

A retirer les 24/12 et 31/12 de 10h à 16h



Menu de Fêtes

Foie Gras de Canard maison,
Chutney Coing, Pomme, Figue

Cabillaud en croute d'orange,
Risotto aux Asperges vertes, Sauce au Vieux Noilly Prat

Mignon de Veau cuit basse température, jus court,
Ecrasé de Pomme de terre aux cèpes, Poêlée de Crosnes

38,00 € / pers.



ZONE ARTISANALE DE LA BIEVRE – 57400-SARREBOURG



Tel : 03.87.03.44.64 Mail : reinhardt-traiteur@wanadoo.fr



Plats à la Carte

Prix par portion



Savarin de Merlan aux Ecrevisses en Chaud Froid, coulis de homard	9,80 €
Darne de Saumon aux Petits Légumes	8,90 €
Marbré de Foie Gras aux Noisettes Torréfiées	11,00 €

Duo de Saumon et Merlan aux Herbes façon Darne, Crème de ciboulette citronnée	12,50 €
Filet de St Pierre au coulis de piquillos et chips de chorizo	18,90 €
Pavé de Sandre, queue d'écrevisse et fèves, velouté au riesling	17,50 €

Suprême de Volaille en Ballotine, Jus court aux Carottes	16,00 €
Pavé de Cerf sauce Grand veneur	16,00 €
Filet Mignon de porc laqué	14,90 €



Spécialités

Jambon en Crouste	21,20 € / kg
Paté Lorrain	20,80 € / kg
Coquille St Jacques Fraiche	8,90 € / pièce
Escargots de Bourgogne	8,00 € / dz
Foie Gras de Canard Maison(orig UE)	15,00 € / 100 gr

Et Toute notre gamme de salés apéritifs (toasts, verrines, mauricettes, etc...)



ZONE ARTISANALE DE LA BIEVRE – 57400-SARREBOURG

Tel : 03.87.03.44.64 Mail : reinhardt-traiteur@wanadoo.fr