



CARTE BANQUET AUTOMNE & HIVER

TRAITEUR
ORGANISATEUR
DE RÉCEPTIONS



LE BANQUET

Le Banquet est un grand repas réunissant de nombreux invités, souvent pour une célébration particulière. Une manière "élégante et somptueuse" de recevoir ces convives. Lors d'un banquet, les convives sont assis et consomment un menu déterminé à l'avance. Le type de service employé dans les banquets est le service à l'assiette.



NOS ENTRÉES TERRE



TERRINE DE CANARD AU POIVRE VERT ET CRUDITÉS

Terrine de Canard au poivre vert et Crudités

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
11,00 €	1	11,00 €

PÂTÉ EN CROÛTE TRADITIONNEL ET CRUDITÉS

Pâté en Croûte Traditionnel et Crudités

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
11,00 €	1	11,00 €

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

Foie Gras de Canard Maison et Chutney de saison, accompagné d'une Brioche moelleuse

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
16,50 €	1	16,50 €

NOS ENTRÉES MER



CARDINALE D'ÉCREVISSES À L'ARMORICAINE

Cardinale d'Écrevisses à l'Armoricaïne, accompagnée de Salade verte

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
11,00 €	1	11,00 €

TARTARE DE SAUMON

Tartare de Saumon frais et fumé aux fruits de la passion

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
16,50 €	1	16,50 €

NOS ENTRÉES VÉGÉTALES



PANNA COTTA DE CHAMPIGNONS

Panna Cotta de Champignons, Roquette à la crème de Balsamique et Copeaux de Parmesan

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
13,20 €	1	13,20 €

TARTELETTE POTIMARRON & FETA

Tartelette Potimarron & Feta, accompagné de salade au vinaigre de Framboise

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
11,00 €	1	11,00 €

NOS PLATS TERRE



BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX CHAMPIGNONS

Ballotine de Volaille farcie aux Champignons, Purée de Patates douces aux agrumes et légumes de saison

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
17,60 €	1	17,60 €

CIVET DE SANGLIER

Civet de Sanglier, Spaetzle maison et Chou rouge à l'Alsacienne

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
19,80 €	1	19,80 €

CUISSE DE CANARD LAQUÉE AUX ÉPICES DE NOËL

Cuisse de Canard laquée aux Épices de Noël, sur Choucroute et pomme fondante

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
19,80 €	1	19,80 €

PIÈCE DE VEAU SAUCE "TARTUFATA" & GALETTE

Pièce de Veau Sauce "Tartufata" & Galette de Pommes de terre et Légumes rôtis

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
22,00 €	1	22,00 €

CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS

Caille Farcie au Foie Gras, Cocotte de Spaetzle, et Légumes de Saison

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
22,00 €	1	22,00 €

NOS PLATS MER



FEUILLETÉ DE SAUMON ET ÉPINARDS

Feuilleté de Saumon et Épinards, Riz Vénéré à la Courge Butternut et Sauce Homardine

PU TTC QTÉ TOTAL TTC

22,00 € 1 22,00 €

DOS DE CABILLAUD AU SAFRAN D'ALSACE

Dos de Cabillaud au Safran d'Alsace, Fleischnacka aux Poireaux, servi dans un bouillon

PU TTC QTÉ TOTAL TTC

22,00 € 1 22,00 €

TRUITE SOUFFLÉE AUX AMANDES

Truite soufflée aux amandes, coulis aux herbes, et Pommes de terre Hasselback

PU TTC QTÉ TOTAL TTC

22,00 € 1 22,00 €

NOS PLATS VÉGÉTARIENS



RAVIOLE DE PATATES DOUCES AU GINGEMBRE

Raviole de Patates douces au Gingembre, Bouillon à la Citronnelle (min. 10 pax)

PU TTC QTÉ TOTAL TTC

19,80 € 1 19,80 €

BURGER VÉGÉTARIEN

Burger Végétarien, frites de légumes et ketchup de carottes épicé

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
17,60 €	1	17,60 €

WINTER BOWL À LA COURGE BUTTERNUT

Winter Bowl à la Courge Butternut, Champignons grillés et œuf poché

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
17,60 €	1	17,60 €

MENU ENFANT

MENU ENFANT : EMINCÉE DE POULET À LA CRÈME ET SPAETZLE

Menu enfant : Emincée de Poulet à la Crème et Spaetzle

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
13,20 €	1	13,20 €

MENU ENFANT : SPAGHETTIS BOLOGNAISE

Menu enfant : Spaghettis Bolognaise

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
13,20 €	1	13,20 €

MENU ENFANT : BURGER & POTATOES

Menu enfant : Burger & Potatoes

PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
13,20 €	1	13,20 €

NOS DESSERTS



DESSERT À L'ASSIETTE

Dessert à l'Assiette

PU TTC QTÉ TOTAL TTC

7,15 € 1 7,15 €

BUFFET DE DESSERTS DE NOTRE MAÎTRE PÂTISSIER

PU TTC QTÉ TOTAL TTC

8,80 € 1 8,80 €