

A la carte

Mini sandwich 1,50€/u
saveurs aux choix:
campagnard ou saumon

Mini verrines 1,50€/u
saveurs au choix:
de la mer, maraîchère, fraîcheur

Entrées froides

Plateau de fruits de mer 15,50€/p
(minimum 4 personnes)
tourteaux, gambas, huîtres,
bulots, crevettes roses

Foie gras de canard 12,00€/p
entier truffé "maison"

Entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques 8,00€/u
à la crème d'aneth

Dos de cabillaud 12,00€/u
sauce crevette
avec gratin de pommes de terre

Viandes

Caille désossée farcie 12,00€/u
au foie gras sauce périgourdine
avec gratin de pommes de terre

Filet mignon de veau 12,00€/u
aux morilles
avec gratin de pommes de terre

Ragoût de biche 10,00€/u
sauce aux champignons
avec gratin de pommes de terre

Buffet de fête (32€/p)

Foie gras de canard entier
à l'armagnac
&
Salade de gésiers de canard et lardons,
crème framboise
&
Salade fraîcheur de la mer sauce safran
&
Escalope de saumon en gelée d'aneth
&
Terrine de gibier Bellevue
&
Plateau de fromages affinés
&
Bûche de Noël ou calendrier

Cocktail Lunch (18€/p)

2 mini pains tapas
&
1 mini verrine de la mer
&
1 mini verrine maraîchère
&
2 trios de croustillants de crevettes
&
1 mini tarte saumon
&
1 mini tarte poireaux
&
1 mini verrine panacotta-framboise
&
1 mini fondant au chocolat

10 pièces par personne

Réalisé par LFCA - Imposition : Imprimerie Européenne - Ne pas jeter sur la voie publique

CARTE TRAITEUR

CARTE TRAITEUR

Vos menus de Noël

VOS MENUS DE NOËL

Et du Nouvel An

ET DU NOUVEL AN



Réservation
06.25.48.80.18
contact@eric-traiteur.com

Possibilité de retirer votre commande au
13 Rue de Morville
54700 Port-sur-Seille
ou de vous faire livrer

Menu 1 (32€/p)

Crèmeux de champignons et
millefeuille de légumes grillés

&

Croustade d'escargots de Bourgogne
à la bordelaise

&

Filet de canard et sa sauce pêche

&

Gratin dauphinois crémeux (Noël)

~~~~~

Clafoutis de brocolis (St Sylvestre)

&

Plateau de fromages affinés

&

Bûche de Noël

Calendrier pour la Saint-Sylvestre

### Menu 3 (32€/p)

Salade périgourdine  
et crème framboise

&

Cocotte de Saint-Jacques  
en fondue de poireaux

&

Filet de boeuf sauce champagne

&

Gratin dauphinois crémeux (Noël)

~~~~~

Clafoutis de brocolis (St Sylvestre)

&

Plateau de fromages affinés

&

Bûche de Noël

Calendrier pour la Saint-Sylvestre

Menu 5 (32€/p)

Verrine mascarponce
et mousseline de saumon

&

Merlu breton
sauce beurre citron

&

Macreuse de veau façon grand-mère

&

Gratin dauphinois crémeux (Noël)

~~~~~

Clafoutis de brocolis (St Sylvestre)

&

Plateau de fromages affinés

&

Bûche de Noël

Calendrier pour la Saint-Sylvestre



### Menu 2 (32€/p)

Terrine de gibier Bellevue

&

Ris de veau à la crème  
et petits légumes

&

Chapon rôti aux raisins  
et coteaux-du-layon

&

Gratin dauphinois crémeux (Noël)

~~~~~

Clafoutis de brocolis (St Sylvestre)

&

Plateau de fromages affinés

&

Bûche de Noël

Calendrier pour la Saint-Sylvestre

Menu 4 (32€/p)

Foie gras de canard
entier à l'armagnac

&

Croustade de pintade printanière

&

Rôti de cerf
sauce poivre

&

Gratin dauphinois crémeux (Noël)

~~~~~

Clafoutis de brocolis (St Sylvestre)

&

Plateau de fromages affinés

&

Bûche de Noël

Calendrier pour la Saint-Sylvestre

### Parfums bûches et calendriers

Trois Chocolats

Vanille-Framboise

Mangue-Passion

Poire-Chocolat

Café-Tiramisu