

## Entrées froides

4 personnes minimum

Assortiment de terrines (3 sortes)	3,80€
Marquise «jambon, rosette, fuseau, pancetta»	4,60€
Rosbeef et rôti de veau en rosace	4,80€
Rôti de porc et volaille glacée	3,50€
Filet de porc braisé et gigot en rosace	3,80€
Rôti de porc braisé et gigot en rosace	3,80€
Assortiment de crudités de saison (3 sortes)	3,00€
Salade Thai «S <sup>t</sup> Jacques, crabe, surimi, citron...»	4,20€
Salade du chef «émincé de poulet, gésiers, lardons»	3,60€
Salade paysanne «oeuf, lard, pdt, tomate...»	3,50€
Salade landaise «gésiers, foie, foie gras, magret...»	5,00€
Salade gourmande «saumon, foie gras, tomates confites, salade»	5,50€
Salade vosgienne «gruyère, pdt, tomate, lard, salade...»	3,30€
Salade fermière «poulet et foie au jus de framboise, citron etc...»	4,20€

## Entrées chaudes

4 personnes minimum

Pâté Lorrain (10 pers.)	28,00€
Bouchée à la reine (la pièce)	3,80€
Croustade de saumon beurre blanc (la pièce)	4,00€
Feuilleté de cuisses de grenouilles (la pièce)	4,20€
Feuilleté d'escargots aux girolles (la pièce)	4,50€
Vol au vent d'asperges pt. légumes (la pièce)	3,80€
Cocotte lutée de S <sup>t</sup> Jacques (la pièce)	4,80€
Feuilleté de rouget barbet (la pièce)	3,80€

## Poissons froids

4 personnes minimum

Escalope de saumon garni	4,40€
Filet de sandre et saumon bellevue	4,60€
Chaud froid de sandre bellevue	4,60€
Médaille de lotte en gelée d'aneth	4,60€
Opéra de saumon d'Atlantique	4,70€
Florentine de saumon fumé	4,70€
Marquise de saumon et flétan fumé	5,50€
Tartare de St Jacques sur sa crème verte	4,50€

## Poissons chauds

4 personnes minimum

Pavé de saumon en crème d'aneth	4,40€
Filet de sandre sauce ciboulette	5,00€
Pavé de lotte à l'américaine	5,50€
Brochettes de saumon en fondue de poireaux	5,00€
Dos de cabillaud maraîcher	5,50€
Pavé de merlu breton à l'oseille	5,00€

## Volailles cuisinées

4 personnes minimum

Poulet basquaise ou à la crème	3,80€
Ballottine de volaille sauce forestière	4,00€
Coq à la bourguignonne ou au Riesling	5,50€
Pintadeau grand-mère	5,50€
Suprême de pintadeau vin jaune	5,60€
Cuisse de canard aux pêches ou au poivre	5,40€
Filet de canard (sauce pouilly fumé ou au poivre)	6,20€
Demi coquelet aux deux raisins	5,50€
Caille farcie foie gras sauce périgourdine	7,30€

## Viandes cuisinées

4 personnes minimum

Filet de porc à la bordelaise	4,00€
Jambon braisé sauce madère	4,60€
Paupiette de veau forestière	5,00€
Bas de carré provençal	4,80€
Gigot d'agneau à l'estragon	5,20€
Filet mignon de porc au poivre vert	5,40€
Filet de boeuf aux girolles	7,20€
Filet mignon de veau aux morilles	8,50€

## Plats traditionnels

6 personnes minimum

Sauté de porc aux olives	4,20€
Boeuf bourguignon	4,80€
Daube de boeuf provençale	4,80€
Goulasch de boeuf à la hongroise	5,00€
Lapin sauce chasseur	6,90€
Paleron de veau confit à la provençale	5,80€
Epaule de veau en blanquette à l'ancienne	6,20€
Sauté de veau grand-mère	5,50€
Joue de boeuf confite forestière	5,60€

## Plats uniques

8 personnes minimum

Lasagnes	5,60€
Lasagnes de saumon à la crème	7,20€
Petit salé aux lentilles	7,20€
Choucroute garnie	7,80€
Couscous 3 viandes, merguez	8,50€
Baeckeoëffe aux trois poissons	10,50€
Baeckeoëffe aux trois viandes	9,50€
Tartiflette	5,50€
Paëlla royale	8,80€
Potée Lorraine	7,20€

[www.eric-traiteur.fr](http://www.eric-traiteur.fr)

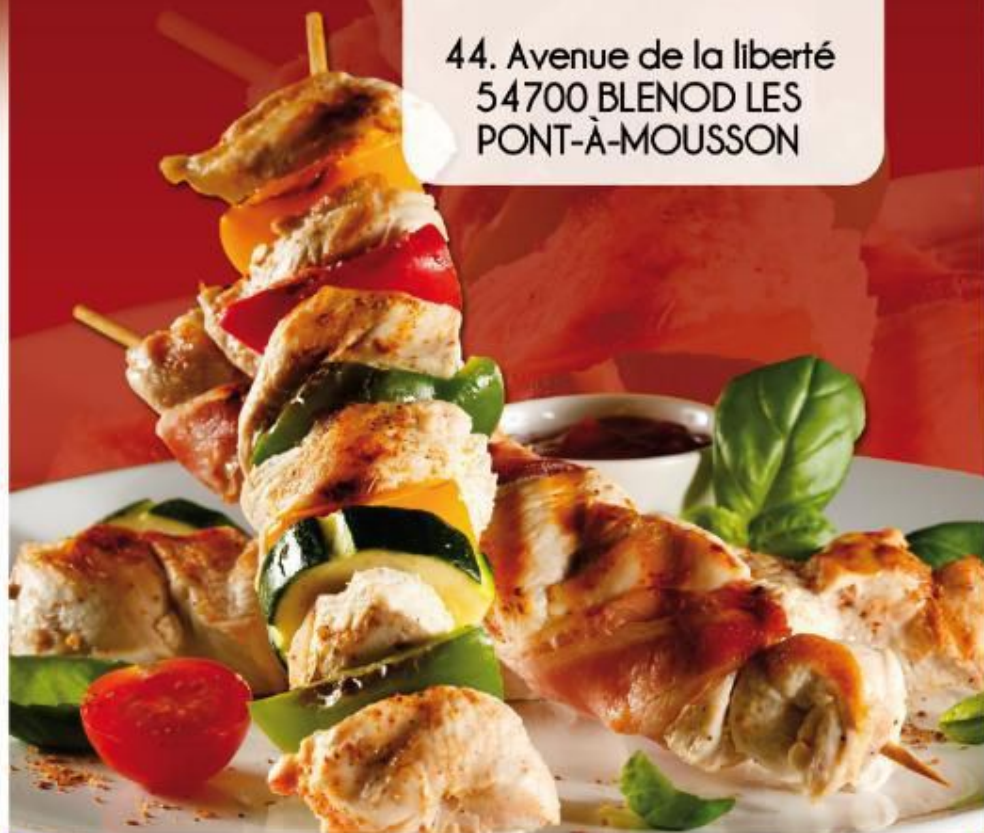
[contact@eric-traiteur.fr](mailto:contact@eric-traiteur.fr)



Eric MUSZYNSKI

44. Avenue de la liberté  
54700 BLENOD LES  
PONT-À-MOUSSON

CARTE TRADITIONNELLE



Réservation par téléphone

03 83 82 04 75 / 06 25 48 80 18

## Menu festif

16,50 € (par pers)

- Salade vosgienne
- Pavé de saumon à l'oseille
- Basse côte de veau forestière  
ou  
Jambon braisé sauce madère
- Gratin dauphinois et fagot de haricots
- Salade, fromages (5 sortes)

## Menu classique

19,50 € (par pers)

- Salade du chef
- Feuilleté rouget barbet de Thaïlande
- Boeuf à la hongroise  
ou  
Ballottine de volaille à la provençale
- Flan duxelles forestière et  
fagot de haricots vert

- Salade, fromages (5 sortes)

## Buffet traditionnel

16,50 € (par pers)

- Buffet de crudités (3 sortes)
- Salade vosgienne
- Assortiment de terrines
- Rôti de porc et volaille glacée
- Salade, fromages (5 sortes)
- Tartelette mirabelle

## Buffet campagnard

21,50 € (par pers)

- Buffet de crudités (3 sortes)
- Salade fermière
- Escalope de saumon bellevue
- Jambon braisé et rosbief en rosace
- Galantine et pâté en croûte
- Salade, fromages (6 sortes)
- baccarat croustillant caramel

## Apéritifs, lunches, salés

Réductions chaudes (la pièce)	1,00€
Mini choux croquants Escargots de Bourgogne	1,20€
Trio croustillants de crevettes (3 pièces)	1,50€
Panaché exotique «Accras, nems, samoussas»	3,00€
Assortiment de navettes (4 parfums)	1,20€
Assortiment de mini sandwiches	1,50€
Canapés variés (la pièce)	0,70€
Plateau de tapas (4 variétés)	1,20€
Verrines cocktail assorties salées (la pièces)	1,50€
Canapés gourmets traiteur légumes, fromage	1,20€
Pain surprise tradition (100 toasts)	55,00€
(jambon pays, saumon fumé, mousson canard, rillettes saumon et tartare aux herbes)	

## Apéritifs, lunches, sucrés

Mini douceurs en verrine sucrée (la pièce)	1,50€
Mini tatin	1,20€
Mini baba bouchon rhum	1,00€
Mini fondant moelleux chocolat	1,00€
Mini cannelé de Bordeaux	0,80€
Assortiment de macarons	1,00€
Assortiment de mini douceurs (la pièce)	1,20€

## Formule lunch

8,00 € (par pers) / minimum 25 personnes

Canapés variés	2/pers.
Réductions chaudes	2/pers.
Trio croustillants crevette	2/pers.
Assortiment de navettes	2/pers.
Pain surprise tradition (100 toasts)	

Kir au vin d'Alsace ou Punch martiniquais	30cl par pers.
---	----------------

## Légumes

à partir de 4 personnes

Fagot de haricots, 1/2 tomate provençale	2,20€
Flan de Duxelles de champignons	1,50€
Gratin dauphinois (6 pers. minimum)	2,20€
Risotto aux champignons	1,30€
Fond d'artichaut farci à la bretonne	1,10€
Ros'anna de carottes sur lit de poireaux	1,40€
Pressé de légumes maraichers	1,50€
Mini brochette de légumes confits	1,40€
Clafoutis de brocolis	1,40€

## Desserts individuels

Croquant chocolat prestige	2,70€
Verrine velouté fruits rouges	2,90€
Reflet fruits rouges	2,90€
Baccara croustillant caramel	2,80€
Charlottine vanille-fruit rouges	3,00€
Opaline mangue passion	3,20€
Cabosse chocolat coeur caramel noisette	3,20€
L'Agate pomme - cassis	3,40€
Pièce montée individuelle	5,50€

## Desserts à partager

minimum 8 personnes

Framboisier ou poirier	3,80€
Fraisier ou mirabellier	3,80€
Forêt noire	4,00€
Bavarois (fraise, framboise, citron)	4,00€
Mousson vanille fraise	4,00€
Mousson trois chocolats	4,00€
Mousson noix coco chocolat	4,00€
Mousson nougat caramel	4,00€
Mousson mirabelle	4,00€
Mousson poire-chocolat	4,00€
Délice pistache coeur fondant	4,50€
Gourmand tiramisu	4,50€



Carte Traditionnelle

## \*\*Remise à température des plats\*\*

Entrées chaudes : Four Th. 5 (160°C) 30 minutes
Poissons cuisinés : Four Th. 5 (160°C) 30 minutes
Volailles cuisinées : Four Th. 5 (160°C) 30 à 40 minutes
Viandes cuisinées : Four Th. 5 (160°C) 25 minutes
Filet de canard : Four Th. 5 (160°C) 25 minutes
Plats uniques : Four Th. 5 (160°C) 40 à 50 minutes
Légumes : Four Th. 5 (160°C) 25 à 35 minutes

Tarifs affichés TTC sans prestations de services ni livraison. (TVA 5,5%)  
Les plats doivent être rendus dans la semaine qui suit le repas.