

## A la carte

Pain surprise (100 toasts) 60,00€/u  
parfums foie gras, saumon fumé,  
rillettes, tartare, jambon pays

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

Cocotte lutée de Saint-Jacques 12,00€/u  
poellée sauce vin blanc

## Viandes

Caille désossée farcie 10,00€/u  
au foie gras sauce périgourdine

Filet mignon de veau 10,00€/u  
aux morilles

Noisette de biche braisée 12,00€/u  
sauce grand veneur

## Buffet de fête (33€/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 panna cotta framboise  
&  
1 mini fondant au chocolat

10 pièces par personne

Réalisé par Loïc FAVIER - 06.80.64.66.08 - Ne pas jeter sur la voie publique

# CARTE TRAITEUR

## Vos menus de Noël

## Et du Nouvel An



Réservation  
03.83.82.04.75 / 06.25.48.80.18  
contact@eric-traiteur.com

Possibilité de retirer votre commande au  
44 Avenue de la Liberté  
54700 Blénod lès Pont-à-Mousson  
ou de vous faire livrer

### Menu 1 (33€/p)

Escalope de saumon d'Atlantique  
en gelée d'aneth

&

Cocotte de ris de veau crème ciboulette

&

Cuissot de porcelet  
sauce poivre vert

&

Flan de duxelles de champignons (Noël)

~~~~~

Ecrasé de vitelotte  
aux éclats d'amandes (St Sylvestre)

&

Plateau de fromages affinés

&

Bûche de Noël  
Calendrier pour la Saint-Sylvestre

### Menu 3 (33€/p)

Salade landaise  
et crème framboise

&

Dos de cabillaud sauce crème  
et fondue de poireaux

&

Filet de boeuf sauce champagne

&

Flan de duxelles de champignons (Noël)

~~~~~

Ecrasé de vitelotte  
aux éclats d'amandes (St Sylvestre)

&

Plateau de fromages affinés

&

Bûche de Noël  
Calendrier pour la Saint-Sylvestre

### Menu 5 (33€/p)

Parfait à la truite et  
aux asperges

&

Croustade de pintade  
crème d'Isigny et champignons

&

Filet mignon de porc aux girolles

&

Flan de duxelles de champignons (Noël)

~~~~~

Ecrasé de vitelotte  
aux éclats d'amandes (St Sylvestre)

&

Plateau de fromages affinés

&

Bûche de Noël  
Calendrier pour la Saint-Sylvestre



### Menu 2 (33€/p)

Terrine de gibier Bellevue

&

Noix de Saint-Jacques  
sur tarte fine sauce beurre blanc

&

Filet de canard sauce Pouilly fumé

&

Flan de duxelles de champignons (Noël)

~~~~~

Ecrasé de vitelotte  
aux éclats d'amandes (St Sylvestre)

&

Plateau de fromages affinés

&

Bûche de Noël  
Calendrier pour la Saint-Sylvestre

### Menu 4 (33€/p)

Foie gras de canard  
entier à l'armagnac

&

Cassolette d'escargots de Bourgogne  
ail, persil

&

Estouffade de cerf sauce chasseur

&

Flan de duxelles de champignons (Noël)

~~~~~

Ecrasé de vitelotte  
aux éclats d'amandes (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