

Joyeuses
Fêtes

VALABLE
DU 24 AU 31
DECEMBRE
2024

CARTE DES FÊTES

Romain Balland et toute son équipe
sont à votre disposition
pour accompagner vos plus beaux repas de fêtes

Joyeuses Fêtes de fin d'année avec Events & Coordination
Votre
Traiteur depuis 2 décennies



VERRINES : 2 € pièce
 Verrine Terre
 Verrine Mer
 Verrine Terre et Mer
 Verrine Végétarienne

LES ENTREES

Spécial Végan : Salade 100 % fruits et légumes	11 €
Salade folle Terre et Mer : Jambon serrano, Foie Gras FAIT maison, truite fumée, crevettes, pignons de pin, agrumes et mesclun	13 €
Tartine Nordique :	
Rillettes et gravelax de saumon au poivre de Timut sur pain suédois	13 €
Pain gourmand garni aux escargots et chanterelles	13 €
Notre terrine de Foie gras maison aux poires et pain d'épices, chutney de figues	15 €
Foie Gras de canard FAIT maison aux douces épices, brioche et chutney	15 €
Persillé de Homard, écrevisses et petits légumes en gelée	18 €

**Assortiment de 3
 feuilletés : 4 €**
**Assortiment de 3
 Moricettes : 4 €**
**PAIN SURPRISE : pain
 bretzel 40 pièces
 garnies
 39.00 €**

LES DELICES DE LA MER

16 €

Noix de Saint Jacques rôties, beurre blanc à l'orange*
 Dos de cabillaud grillé, crème à l'aneth*
 Filet de bar, beurre Nantais à la vanille*

*Garniture en accompagnement d'un plat de la mer
 + 3.50 €



MENU DES PETITS LUTINS

17 €

Poulet à la crème et spätzles
 Douceur au chocolat

LES VOLAILLES, GIBIERS ET VIANDES

Accompagné de sa garniture de fêtes

Suprême de poulet jaune, crème aux morilles	17€
Filet de canette, sauce miel des Vosges	17€
Civet de chevreuil tradition	17€
Filet de veau en croûte de noisettes, sauce foie gras	17€
Chateaubriand (filet de bœuf) et son escalope de Foie gras poêlée, sauce aux échalotes	25€

PLATEAU DE L'AFFINEUR

Brie de Meaux, Géromé fermier, Tomme aux fleurs, Comté

4/5 personnes : 16 €
 8/10 personnes : 29 €

Réservez le pain de tradition en
 accompagnement de votre
 repas,
 assortiment de 3 boules
 individuelles par personne : 2 €

LES DESSERTS GOURMANDS 7.00 €

Comme un café gourmand (4 pièces par personne)
 Choux craquelin, crème chiboust et poires caramélisées
 Sablé Breton, pomme-cannelle et mascarpone vanillé
 Réglette mandarine-chocolat et croustillant praliné
 Buchette praliné et croquant chocolat

Demi-mètre de bûche aux fruits rouges et à la vanille 39 €



CAVIAR NOIR BAERI 5 *

30 Grammes à  59.00 €
 50 Grammes à 99.00 €

CAVIAR BLANC OSCIETRE 5 *

30 Grammes à 72.00 €
 50 Grammes à 120.00 €

LA FÊTE CONTINUE AVEC NOS PRODUITS

Saumon fumé : 9 € les 100 grammes

Notre fameux Foie Gras de canard Maison aux Epices :
 250 grammes 40 €
 500 grammes 75 €
 1 kg 140 €

Avez-vous pensé au Champagne ou aux vins** ?

Champagne Sélection**	20 €
Alsace - Pinot Blanc Auxerrois**	14 €
Loire - Touraine Gamay rouge**	14 €
Bourgogne « Côte Chalonnaise » blanc**	22 €
Saint Joseph Pierre Finon « Les Jouvencelles » rouge**	24 €

**Prix pour une bouteille de 75 cl
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

*Joyeuses
Fêtes*

Renseignements et réservations
03.29.41.40.62
ou
evenement88@orange.fr

LES PLUS EVENTS & COORDINATION :

Mise en place de votre table avec nappage et serviette tissu : 5.00 € par personne

Décoration, location de vaisselle, verrerie et tout autre matériel : Consultez nous

Livraison offerte
à Gérardmer & Xonrupt Longemer

Retrait des commandes
40 Boulevard de la Jamagne
88400 GERARDMER

