

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](mailto: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

