

JOYEUSES FÊTES

VALABLE
DU 24 AU 31
DECEMBRE
2025

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





LES DELICES DE LA MER

16 €

Brochette de Saint Jacques et abricots, beurre blanc à la vanille*
Dos de cabillaud grillé, crème à l'aneth*
Sandre soufflé aux écrevisses, beurre aux agrumes*

*Garniture en accompagnement d'un plat de la mer + 3.5 €

PLATEAU DE L'AFFINEUR

Camembert, Munster, Tomme à l'ail des Ours, Comté

4/5 personnes : 16 €

8/10 personnes : 29 €

CAVIAR NOIR BAERI 5 *

30 Grammes

50 Grammes



59.00 €

99.00 €

CAVIAR BLANC OSCIETRE 5 *

30 Grammes

50 Grammes

72.00 €

120.00 €

LES ENTREES

Spécial Végan : Dahl de lentilles corail, légumes croquants, et tomates confites

11 €

Salade Gourmande : Mesclun, magret fumé, figue, foie gras, truite fumée, pignons de pin et agrumes

13 €

Tartine Nordique : Pain foccacia, rillette de saumon, dés de thon marinés, sésame

15 €

Tatin de boudin noir de chez Pierrat aux Truffes de Saint Jean et légumes oubliés

13 €

Foie Gras de canard FAIT maison aux douces épices, brioche et chutney

15 €

Nougat de foie gras maison aux figues et pain d'épices

15 €

Véritable bouchée aux ris de veau et morilles

15 €

Persillé de Homard, écrevisses et petits légumes en gelée

18 €



MENU DES PETITS LUTINS 18 €

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 €

Ballotine de volaille farcie aux chanterelles, sauce cidre

17 €

Civet de chevreuil, sauce Grand Veneur

17 €

Filet de veau en croûte d'herbes, jus à la fleur de thym

17 €

Chateaubriand (filet de bœuf) et son escalope de foie gras poêlé, sauce aux échalotes

25 €

LES DESSERTS GOURMANDS

7.00 €

Comme un café gourmand (4 pièces par personne)

Buchette à la vanille & spéculoos

Chou craquelin, façon écoreuil (praliné chocolat & noisettes)

Millefeuille pomme cannelle, éclats de châtaignes

Réglette mandarine-chocolat et crème vanillée

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

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 €

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

Champagne Sélection**

20 €

Alsace - Pinot Blanc Auxerrois**

14 €

Alsace - Pinot Noir Tradition**

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

