

BUFFET à 12,00€ (par personne)

Rôti de porc / Escalope de poulet au thym / Pâté de campagne
Jambon cru / Fuseau Lorrain / Rosette / Saucisse aux olives
4 crudités : carotte, pomme de terre lardons, tomate mozzarella, concombre
Condiments, sauces / Dessert : Salade de fruits frais / Brioche

BUFFET à 16,00€ (par personne)

Dos de saumon sésame / Buisson de crevettes
Pâté Breton / Jambon cuit fumé / Saucisse de jambon
Pâté en croûte / Mortadelle / Rillettes de porc
4 crudités : piémontaise, céleri, niçoise, taboulé
Condiments, sauces / Brie / Dessert : Tiramisu framboise

BUFFET 22,00€ (par personne)

Terrine de saumon rouget / buisson de crevettes
Jambon fumé, melon / Jambon persillé de Bourgogne
Rosbif / Rôti de porc / Mortadelle / Terrine de canard
Fuseau Lorrain / Mousse de foie de volaille
4 crudités : pomme de terre à l'ancienne, tomate-kiwi, perle marine, coleslaw
Condiments, sauces / Brie, munster / Dessert : Croustillant choco noisette

BUFFET à 26,00€ (par personne)

Terrine de Saint-Jacques / buisson de crevettes
Médaille de sole aux petits légumes / Jambon cru, melon
Pâté en croûte / Mousse de canard
Filet mignon de porc fumé / Rôti de porc
Rumsteck au poivre / Tartine de rillettes / Magret / Saucisson lorrain
5 crudités : pomme de terre lardon, choux emmenthal, carotte à l'orange, pâte surimi crevette, taboulé volaille
Condiments, sauces / Brie, munster, comté, chèvre
Dessert : Fraisier, crème anglaise

MENU ENFANT à 8,50€

Charcuteries : 4 sortes
Crudités : 2 sortes **ou** Pâté Lorrain

Lasagne **ou** Emincé de poulet
Gratin Dauphinois

Glace **ou** Salade de fruits

PLAT DU JOUR 8,20€ (par personne)

OPTION SALADE / FROMAGE

Salade verte vinaigrette (Part)..... 1,20€
Rocamadour sur galette de poireaux et paille frite (Part)..... 4,60€
mesclun vinaigrette
Croustillant de munster, pomme de terre aux lardons (Part)..... 4,60€
graine de sésame, mesclun vinaigrette
Plateau de fromage (4 sortes) munster, blâmont, 4,70€
tome de Pierre-Percée, comté, brie, chèvre, mesclun aux amandes

CRUDITÉS VARIÉES et SALADES COMPOSÉES à 4,20€ (la part) (200 grammes par personne, 6 sortes aux choix)

Crudités

- carotte, céleri
- concombre crème
- bettrave ciboulette
- tomate mozzarella
- carotte orange
- tomate kiwi
- coleslaw
- choux blanc, emmenthal



Salades

- pomme de terre lardons
- taboulé volaille
- perle marine
- Amélia
- niçoise
- piémontaise
- pâte surimi crevette

Forfait livraison :

Livraison gratuite jusqu'à 10 Km et à partir de 500,00 € de commande

De 10 à 15 Km : 10,00 € / De 15 à 20 Km : 15,00 € / De 20 à 50 Km : 25,00 €



23 lotissement les Vergers / 57770 MOUSSEY
03.87.08.88.65 / 06.13.15.56.78

streiff57@gmail.com

- ✓ Réception Privée,
- ✓ Entreprise et Association
- ✓ Buffet & Cocktail à la carte
- ✓ Mariage, Baptême, Communion...

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.



A chaque événement ses petits plats !



APÉRITIF

Brioche au crabe ou saumon fumé (env 8 pers.)	27,00€
Pain surprise long (10 pers.) saumon fumé, rosette, mousse d'oie, jambon fumé, tartare.	39,00€
Pain bagnat (Pièce)	1,30€
Navette de foie gras (Pièce)	1,10€
Toast varié (Pièce) : jambon orange, foie gras, asperge, pâté de campagne....	1,00€
Réduction salée (Pièce) : pâté, tourte, pizza, bouchée d'escargot, flamme, quiche....	1,10€
Mignardise sucrée (Pièce)	1,00€
Verre fraîcheur (Pièce) : saumon-crevette, tartare-jambon fumé, mousse d'oie-magret....	1,40€
Mini wrap au saumon (Pièce)	0,90€
Moricette jambon fumé, cornichon (Pièce)	1,40€

ENTRÉES FROIDES (par pers., minimum 4 personnes)

Truite en gelée sauce verte	7,20€
Hure de saumon, sauce jaune, crevette, tomate, roquette	7,20€
Médaille de saumon mayonnaise et perle marine	7,70€
Salade Vosgienne lardons, œuf, tomate, crème, croutons, pommes de terre, vinaigrette	7,70€
Saumon Bellevue œuf mimosa, crevette, asperge, ciboulette	9,50€
Terrine de rouget-pétoncle tomate au crabe, tarama, crevette	10,00€
Terrine de Saint-Jacques concombre, tarama, crevette, fagot d'asperges	11,00€
Terrine de campagne au foie gras mesclun agrumes, jambon fumé	11,00€
Foie gras maison, chutney poire, brioche, gelée mirabelle	14,00€
Assiette périgourdine foie gras, magret fumé, salade, lardons, foies de volaille, vinaigrette, boule de brioche	15,00€
Coque de billes de melon framboise, jambon forêt noire, condiments, fruit de saison (de juin à octobre)	10,00€

ENTRÉES CHAUDES (par pers., minimum 4 personnes)

Petit Pâté Lorrain (Individuel)	2,30€
Pâté lorrain traditionnel (Part)	3,00€
Tourte Lorraine traditionnelle (Part)	3,10€
Tourte Lorraine (individuelle)	2,50€
Tourte de volaille champignon crème ciboulette (part)	4,80€
Tourte aux grenouilles et beurre blanc (Part)	4,90€
Tourte au saumon crème d'aneth (Part)	4,70€
Bouchée au ris de veau (Pièce)	7,20€
Cassolette de Saint-Jacques au fenouil, poireaux (Pièce)	10,00€
Dos de cabillaud poché, minestrone, beurre persillé (Pièce)	8,60€
Filet de sole en mousseline de saumon (Pièce) crème ciboulette, feuilleté de pavot	8,60€
Pavé de sandre (Pièce) compote de choux, brochette de gambas, beurre blanc	9,20€
Dos de lotte en lardé (Pièce) compote d'endive, beurre à la vanille	11,00€
Filet de turbo rôti, beurre safrané, gâteau de courgette (Part)	15,00€
Filet de truite saumonée, crème de lentilles, basilic frit (Pièce)	9,00€
Aumônière de St Jacques - langoustine, crème de poireaux, safran (Pièce)	12,00€
Dos d'églefin, beurre de crevette, feuilleté de pavot, lard frit (Pièce)	9,00€
Feuilleté de cabillaud, asperge verte rôtie, beurre d'aneth, chips de chorizo (Pièce)	9,00€
Brochette de St Jacques, bâtonnets de légumes, crème de poireaux (Part)	12,00€
Symphonie de St Jacques, sur gâteau de poireaux, (Part) feuilleté de brick, gambas papillon sur pic	12,00€
Navarin de gambas, minestrone (Cassolette)	9,00€
Filet de bar rôti, émulsion de potiron (Part) poivron rouge et fèves poêlées	14,00€

PLATS UNIQUES (par pers., minimum 4 personnes)

Jambon madère, pomme de terre savoyarde	7,20€
Tartiflette, salade verte	7,00€
Choucroute garnie	7,30€
Colombo de poulet	7,20€
Bûche de (Plat traditionnel alsacien)	10,00€
Couscous : poulet, agneau, merguez	9,20€
Couscous Royal : poulet, agneau, merguez, bœuf	9,60€
Paëlla Royale : saumon, poulet, chorizo, moules	10,00€
Choucroute aux 3 poissons : saumon, sole, cabillaud, crevette	9,20€
Coq au vin + spaëtzle	7,80€
Tête de veau sauce gribiche, pomme vapeur	8,60€
Langue de bœuf, sauce madère ou piquante, pomme vapeur	7,50€
Parmentier de canard, salade verte	7,20€
Lasagne, salade verte	7,00€

VIANDES & VOLAILLES (par pers., minimum 4 personnes)

* Filet de caille rôti et cuisse confite au jus forestier	10,00€
* Cuisse de poulet farcie à la forestière	7,20€
* Cuisse de canard au poivre vert ou orange	8,00€
* Ballotine de lapereau mouseline forestière ou mirabelle, jus de volaille crémé	9,00€
* Gigolette pintade au foie gras	12,00€
* Filet de canette, poêlé aux griottes	11,00€
* Magret de canard sauce pleurotes	12,00€
* Suprême de pintade rôti, sauce au foie gras	11,00€
* Filet mignon de porc, lard et comté, jus écramé	9,00€
* Joue de porc confite aux bolets et lardons, sauce meurette	8,20€
* Filet mignon de porc en croûte façon Wellington	9,00€
* Côte de veau rôtie, confit d'échalotte	11,00€
* Noix de veau aux giroles	12,00€
* Filet mignon de veau, crème de morilles	14,00€
* Filet agneau rôti romarin, brochette mignon tomate, jus truffé	14,00€
* Souris d'agneau braisé, jus au vin	12,00€
* Filet de bœuf forestier **	14,00€

Suppléments :

* Trois légumes au choix par personne (Voir liste)	3,80€
** ou morilles	2,60€

Flan de poireaux / Flan de brocolis / Flan d'endive / Gratin dauphinois
Tomate poivrons / Tatin de tomate / Pomme boulangère / Navet glacé
Polenta triangle / Pomme de terre pochée, lardons frits persil / Carotte glacée
Courgette braisée duxelle haricot vert / Charlotte au lard / Caviar d'aubergine
Purée de patate douce / Brochette de légumes / Tomate provençale
Galette d'épinard / Compote de choux lardons / Gâteau ratatouille parmesan
Mousse de trois légumes / Fagot de haricot vert ou asperge
Brochette de tomate au thym / Pomme de terre savoyarde
Echalion au vin canelle / Tarte fine pomme de terre confite

DESSERT la part (au choix) 3,00€

Mirabellier, Framboisier, Poire-chocolat, Trois chocolats,
Abricotier, Poirier, Fraisier, Mangue passion...

Assiette gourmande

Mangue passion, verrine tiramisu framboise, sorbet, brochette de fruits, coulis, menthe fraîche	6,50€
Trois chocolats, verrine mousse chocolat blanc, glace vanille, pic de fruits frais, crème anglaise, brisure de spéculos	6,50€