

Menu de Noël 2024

Foie gras de canard extra
maison

brioche, chutney poire coing,
fruits frais.

Ou

Caquelon de lotte
au lard embeurré de poireaux, crème
de vanille.

* * * * *

Suprême de chapon au four
sauce morilles.

Ou

Tournedos de quasi de veau
basse température, crème forestière.

* * * * *

Ecrasé de pomme de terre au sel de Guérande.
Romanesco, tomate confite.

Fondant de buernut et patate douce parmesan.

* * * * *

Bûche framboise,
crémeux passion.

**Menu
complet**

36€

A la carte

Entrée **16€**


Plat et légumes **18€**

Dessert **4€**

(bûche de 4/6/8 pers.)



23 lotissement les Vergers - 57770 Moussey - 03 87 08 88 65 / 06 13 15 56 78 - streiff57@gmail.com

 Suivez-nous sur Facebook : [sebastien.traiteurstreiff](https://www.facebook.com/sebastien.traiteurstreiff)

Sur commande nos traditionnels

Fois gras extra maison 18€ 100g

Tourte aux grenouilles 6€ la part 4/6/8 pers

Pâté Lorrain 4.50€ la part 4/6/8 pers