



Kneuss Traiteur



Carte TRAITEUR

SARL KNEUSS ET FILS

Place St Goëry - 88000 EPINAL

Tél. 03 29 31 16 73

fkneuss@kneussetfils.net

www.kneussetfils.net

<https://www.facebook.com/kneussetfils>

Traiteur

Entrées Froides

Opéra d'écrevisse et crémeux au champagne	5.00 €
Le Saint Laurent	6.50 €
Entremet de foie gras et abricot	5.00 €
Mousse de foie gras et mousse au sirop de porto rouge	5.00 €
Filet de Saumon farci, chaud-froid de Homard	6.50 €
Entremet de pâtes perle, saumon fumé et crabe	5.50 €
Chou au Gravlax de saumon et crevettes, crème de mascarpone au citron et orange	5.50 €
Tiramisu de foie gras et pain d'épices	5.80 €

Mises en bouche

(verrine en verre consignée)

Verrine perles au saumon fumé et mousse au homard	3.50 €
Verrine mousse au foie gras et sirop réduit au porto rouge	3.50 €
Verrine crème de mascarpone au citron et gravlax de saumon	3.50 €



Entrées Chaudes

Soufflé de St Jacques, sauce homardine	8.80 €
Dôme de St Jacques et perche, sauce aux asperges vertes	8.00 €
Cassolette de Ris de Veau aux Morilles	9.00 €
Cassolette d'Escargots et Grenouilles, royale de persil et crème d'ail	8.50 €

Produits en croûte

(prix par personne)

Tourte de Ris de Veau et Morilles (3 personnes minimum)	6.50 €
Tourte de St Jacques aux petits Légumes (3 personnes minimum)	5.50 €
Tourte aux Grenouilles (3 personnes minimum)	5.00 €
Tourte au Saumon et Epinards (3 personnes minimum)	6.50 €
Tourte de St Jacques et Gambas (3 personnes minimum)	6.50 €
Pâté Lorrain (Vosges Terroir) (2 personnes minimum)	2.50 €

Traiteur

Poissons Chauds

Spirale de Cabillaud, sauce vin blanc moules et crevettes	8.80 €
Ballotin de truite saumonée, sauce vin blanc	9.20 €
Dôme de Saumon, Cœur coulant Fond de Homard et Crevettes	9.00 €
Ballotin de Saumon et Fondue de Poireaux	8.50 €
Pavé de sandre, sauce vin blanc	8.20 €

Plats cuisinés

Pavé de Filet de canard farci aux Cèpes, Canard confit et Foie Gras	9.80 €
Rouleau de canard et chou chinois, jus brun	8.50 €
Pavé de Paleron de Bœuf cuit en basse température, sauce vigneronne	8.80 €
Pavé de filet de bœuf aux morilles	10.20 €
Filet de pintade farci aux champignons	9.00 €
Suprême de pintade farci aux ris de veau, crème de champignons	9.80 €
Mignon de Porc à la menthe et coriandre, sauce à la menthe	9.80 €
Filet mignon de porc aux morilles	9.80 €
Filet de Poulet fermier farci aux champignons, Sauce aux morilles	8.80 €
Filet de volaille farci arlequin, jus de morilles	9.20 €



Plats traditionnels

Couscous (agneau, poulet, merguez, légumes, semoule et sauce harissa).....	7.80 €
Paëlla (poulet, filet de poisson, gambas grillée, riz accompagné de fruits de mer).....	7.80 €
Choucroute garnie (chou, échine cuite, saucisse fumée, knack, lard et pommes de terre).....	7.50 €

Traiteur

Légumes

Ecrasé de pommes de terre aux champignons	2.50 €
Pressé de pommes de terre au comté	2.50 €
Gâteau de légumes	2.50 €
Gratin dauphinois	2.30 €
Flan d'asperges vertes.....	2.50 €



Fromages

Salade verte et 2 fromages (<i>brie et munster</i>)	2.50 €
Salade verte et 3 fromages (<i>brie, munster et chèvre frais</i>)	3.20 €

Les pauses entre 2 plats

Trou lorrain (<i>sorbet mirabelle, alcool de mirabelle</i>)	1.70 €
Trou normand (<i>sorbet pomme, calvados</i>)	1.70 €
Trou à la russe (<i>sorbet citron, vodka</i>)	1.70 €

Pain

Mix de petits pains (<i>nature, pavot, sésame et céréales</i>) (<i>3 par personne pour un repas</i>)	1.80 €
--	--------

Desserts individuels ou collectifs

Entremet passion et framboise	3.80 €
Entremet vanille et cœur de griotte	3.80 €
Délice craquant praliné	3.80 €
Mousse passion sur biscuit citron	3.80 €
Fraisier	3.80 €
Entremet aux pommes caramélisées	3.80 €
Le Tout chocolat	3.80 €



Traiteur

Menu 15,90€

Entrée, plat, légumes et fromage

Opéra d'écrevisse et crémeux au champagne

••••

Filet de poulet fermier farci aux champignons, sauce aux morilles

••••

Ecrasé de pommes de terre aux champignons

••••

Salade verte et 2 fromages (brie et munster)



Menu 18,50€

Entrée, plat, légumes et fromage

Filet de saumon farci, chaud froid de homard

••••

Mignon de porc à la menthe et coriandre, sauce à la menthe

••••

Pressé de pommes de terre au comté

••••

Salade verte et 2 fromages (brie et munster)

Traiteur

Menu 23,80€

Mise en bouche, entrée chaude, plat, légumes et fromage

Verrine de perles au saumon fumé et mousse au homard

••••

Dôme de St Jacques et perche, sauce aux asperges vertes

••••

Rouleau de canard et chou chinois, jus brun

••••

Gâteau de légumes

••••

Salade verte et 2 fromages (brie et munster)

Menu 26,00€

Entrée froide, entrée chaude, plat, légumes et fromage

Entremet de foie gras et abricot

••••

Spirale de cabillaud, sauce vin blanc moules et crevettes

••••

Filet de pintade farci aux champignons

••••

Ecrasé de pommes de terre aux champignons

••••

Salade verte et 3 fromages ((brie, munster et chèvre frais)

Traiteur

Menu 28,80€

Entrée froide, entrée chaude, plat, légumes et fromage

Entremet de perles au saumon fumé et crabe

••••

Soufflé de St Jacques, sauce homardine

••••

Pavé de filet de canard farci aux cèpes, confit de canard et foie gras,
jus de canard au foie gras

••••

Gâteau de légumes

••••

Salade verte et 3 fromages (brie, munster et chèvre frais)

Menu 30,00€

Entrée froide, entrée chaude, plat, légumes et fromage

Foie gras de canard

••••

Ballotin de truite saumonée, sauce vin blanc

••••

Pavé de filet de bœuf aux morilles

••••

Gratin dauphinois

••••

Salade verte et 3 fromages (brie, munster et chèvre frais)

BUFFETS

Salades fraîches

3.50 € par personne (soit une sorte pour 10 pers)

Salade de légumes

(salade verte, maïs, concombres, tomates, œufs durs, coriandre hachée, vinaigrette)

Salade de lentilles vertes

(lentilles vertes, carottes, oignons, blancs de poireaux, vinaigre de framboise)

Salade grecque

(tomates, poivrons, concombres, feta, huile d'olive)

Salade jurassienne

(chou blanc, lard fumé, emmental, tomates, concombres, vinaigrette)

Salade piémontaise

(pommes de terre, tomates, œufs durs, cornichons, mayonnaise)

Salade de concombres

(concombres, mayonnaise, crème, persil)

Salade de pâtes et crevettes

(pâtes, pommes granny, tomates cerise, crevettes, vinaigrette)

Plateau de charcuterie

4.90 € par personne

Terrine en gelée, terrine, jambon blanc, rosette

Plateau de viande froide

5.10 € par personne

80 g de rosbeef cuit, une tranche de rôti de porc et une demie cuisse de poulet rôti



Traiteur

Menu 12,50 € par personne

Salade fraiche au choix 200 g par pers

••••

Charcuterie - Terrine en gelée, terrine et jambon blanc

••••

Viandes froides - Rosbeef cuit, rôti de porc

••••

Fromages - Munster et brie

••••

Condiments - Cornichons, moutarde et mayonnaise

Menu 14,50 € par personne

Salade fraiche au choix 200 g par pers

••••

Charcuterie - Terrine en gelée, terrine et jambon blanc

••••

Poisson froid - Buche de saumon

••••

Viandes froides - Rosbeef cuit, rôti de porc

••••

Fromages - Munster et brie

••••

Condiments - Cornichons, moutarde et mayonnaise

Traiteur

Menu 16,00 € par personne

Salade fraiche au choix 100 g par personne

••••

Charcuterie - Pâté en croûte, rosette, terrine en gelée

••••

Poisson froid - Entremet de perles au saumon et crabe

••••

Viandes froides - Filet de poulet farci en chaud-froid

••••

Fromages - Munster et brie

••••

Condiments - Cornichons, moutarde et mayonnaise

Menu 19,50 € par personne

Salade fraiche au choix 100 g par personne

••••

Charcuterie - Pâté en croûte au ris de veau, jambon cru en rouleau, terrine

••••

Poisson froid - Opéra d'écrevisse et crémeux au champagne

••••

Viandes froides - Rosbeef cuit, cuisse de poulet en gelée

••••

Fromages - Munster, brie, comté

••••

Condiments - Cornichons, moutarde et mayonnaise

Traiteur

Boissons

Champagne Achille Princier Tradition.....	18.00 €
Mousseux rosé la Bulle Tropézienne.....	12.50 €
Vin blanc Entre 2 Mers	6.50 €
Vin rouge Côtes de Rhônes.....	8.00 €
Boissons sans alcool (à volonté prix par personne)	
Eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, coca.....	2.50 €
Café.....	0.80 €

Tarif personnel

Prix HT (TVA 10 %)

Personnel cuisine (jusqu'à 50 convives).....	4.50 € / personne
Personnel cuisine (au-delà de 50 convives).....	5.40 € / personne
Serveur (un serveur pour 25 pers)	16.00 € de l'heure
Montage, décoration, nappage, démontage de buffet.....	2.00 € / personne

Location matérielle

Prix HT (TVA 20 %)

Verre (flûte à champagne, verre à eau, verre à vin, verre à jus de fruits).....	0.50 €
Vaisselle complète classique 16 pièces de l'entrée au café.....	5.00 €
Nappe 140/140	10.00 €
Nappe ronde diam 180.....	10.00 €
Serviette tissu	1.10 €

Tarifs livraison

Prix HT (TVA 10 %)

Zones	KM	Tarif
A	de 1 à 10 km	Gratuit
B	de 11 à 20 km	10 €
C	de 21 à 30 km	20 €
D	de 31 à 60 km	30 €
E	au-delà de 60 km	0,60 €/km

CONDITIONS DE VENTE

Tous nos produits sont élaborés et confectionnés dans l'enceinte de nos locaux, sur la base de produits et de matières premières de grande qualité. Nos produits sont en grande partie issus de produits frais. Si, par souci d'approvisionnement en produits frais, une commande ne pouvait être assurée, nous nous réservons le droit de remplacer un produit manquant par un produit de qualité équivalente à tarif égal, après vous en avoir informé, sans aucun recours pour le client.

Les prix de cette carte sont indicatifs et TVA à 5,5% comprise, mais nous nous réservons le droit de les modifier selon le cours de nos achats. Tous les devis doivent nous être retournés avec la mention « Bon pour accord », signé avec la date et accompagné du règlement de l'acompte de 30 % du montant total. Aucune commande ne sera validée sans le retour de ces pièces.

Pour toutes prestations avec service, salle, cuisine, livraison chaude ou location de matériel, la TVA est de 10%, ce qui entraîne une augmentation de tarif. Nous nous gardons le droit de l'augmentation de toute TVA si celle-ci venait à changer. Afin de mieux vous servir, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes au plus tôt, sans quoi nous nous réservons le choix de vous conseiller des produits à même de vous satisfaire. Le nombre définitif de repas devra nous être communiqué au plus tard 10 jours avant votre réception. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée. Si nous devons vous servir un nombre inférieur à la commande, les restes vous seront emballés et remis le jour de votre réception.

Si votre prestation a recours à du personnel de cuisine ou de service, ces interventions devront être notifiées sur votre facture, et vous êtes en droit de nous réclamer les D.U.E. (Déclaration Unique d'Embauche). Si vous rémunérez directement, par n'importe quel moyen de paiement, les serveurs ou cuisiniers, alors vous serez considéré comme employeur et votre responsabilité pourra être engagée.

Pour toute location, le matériel devra nous être remis en l'état sans quoi nous nous réservons le droit d'évaluer les réparations et de vous les facturer.

Toute commande implique, de la part du client, l'acceptation des présentes conditions de vente.

