

CARTE TRAITEUR 2017

PAIN SURPRISE 32 SANDWICHS

LE CHARCUTIER

Rillettes de porc, mousse de foie gras, confit de foie de porc, jambon blanc

20€

LE FESTIF

Saumon fumé, foie gras, rillettes d'oie, jambon de Savoie

30€



PETITS PAINS GARNIS

BAGNAT

Salade, tomate, œuf, mayonnaise au thon

1.50€

ITALIEN

Salade, mozzarella, tomate confite, vinaigrette balsamique

1.50€

VOSGIEN

Salade, filet mignon fumé, fromage blanc ail et fines herbes

1.50€

ESPAGNOL

Chorizo, mini ratatouille de légumes grillés

1.50€

VÉGÉTARIEN

Salade, céleris et carottes rémoulade

1.50€



WRAP

CITRON VERT, MASCARPONE ET SAUMON FUMÉ

1.50€

RICOTTA ET POIVRON ROUGE SÉCHÉ

1.30€

CUILLÈRES

RIGATONI FARCI AUX CHAMPIGNONS ET CIBOULETTE

1.20€

CONCHIGLIONI FARCI À LA PIPERADE DE LÉGUMES GRILLÉS

1.20€

TOUT CANARD

1.50€

BROCHETTE MOZZARELLA, TOMATE CONFITE, POIS GOURMAND

1.50€

VERRINES

SOUPE DE LÉGUMES

1.20€

PANA COTTA AU RAIFORT, POMME VERTE ET SAUMON FUMÉ

1.50€

BROUILLADE D'ŒUF EN COQUETIER

1.20€

FROMAGE FRAIS, CONCOMBRE ET POMME

1.20€

PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

TARTELETTE PIPERADE ET CHÈVRE

1.50€

TARTELETTE ASPERGE VERTE ET SAUMON FUMÉ

1.50€

TARTELETTE MOZZARELLA, CHORIZO ET TOMATE CERISE

1.50€

CANNELÉ AU CHORIZO ET CHÈVRE

1.50€

FEUILLETÉ ROULÉ AU THON

1.50€

CHAUSSON AUX PÉTONCLES ET SAUMON

1.50€

BROCHETTE DE POULET MARINÉ

1.50€

BROCHETTE DE CANARD AU MIEL

1.50€

TARTELETTE NOIX DE PÉTONCLE AU CURRY

1.50€

TARTELETTE AUX ŒUFS BROUILLÉS

1.50€

VERRINES COCKTAIL SUCRÉES

CHOCOLAT LIÉGEOIS

1.20€

MOUSSE 3 CHOCOLAT

1.20€

LIÉGEOIS FRAMBOISE

1.20€

CRÈMEUX ORANGE, COMPOTÉE D'ANANAS MERINGUÉ

1.20€

SOUPE DE FRAISES

1.20€

PANA COTTA AUX FRUITS ROUGES

1.20€



ASSORTIMENT 12 NAVETTES

Mousse saumon fumé, Mousse foie gras, Mousse jambon cru

15.60€

PLATEAU 12 MINIS CLUB SANDWICH

Saumon fumé/crème fouettée citron vert, Filet de poulet grillé/beurre au curry, Terrine de campagne

15.60€

DESSERTS COCKTAIL

TARTELETTE CITRON MERINGUÉ

CHOU CRÈME FOUETTÉE AU CAMEL

MACARON AU CHOCOLAT BLANC

TARTELETTE MOUSSE DE PASSION

CHOU CRÈME FRUIT DE LA PASSION

FRAMBOISINE

TARTELETTE GANACHE CHOCOLAT NOIR

SABLÉ BRETON AUX FRAMBOISES, CRÈME DE MASCARPONE

1.10€ LA PIÈCE



ENTRÉES FROIDES

BAVAROIS AU HOMARD ET CREVETTES	6.50€
LE SAINT LAURENT	6.50€
ENTREMET DE ST JACQUES ET GAMBAS	6€
MOUSSE DE FOIE GRAS ET PAIN D'ÉPICES	4.80€
FILET DE SAUMON FARCI, CHAUD-FROID DE HOMARD	6.50€



ENTRÉES CHAUDES

LE TERRE ET MER	8.50€
TREMBLANT DE LANGOUSTINE	8€
CASSOLETTE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES	9€
CASSOLETTE D'ESCARGOTS À L'EPOISSE	8.50€
CASSOLETTE DE ST JACQUES, FONDUE DE POIREAUX	8€



POISSONS CHAUDS

BALLOTIN DE CABILLAUD AUX ST JACQUES, SAUCE ACIDULÉE	8.50€
TIMBALE DE SOLE, GAMBAS ET NOIX	8.60€
DÔME DE SAUMON, CŒUR COULANT FOND DE HOMARD ET CREVETTES	9€
BALLOTIN DE SAUMON ET FONDUE DE POIREAUX	8.50€
FRICASSÉE DE LOTTE AUX MORILLES ET VIN JAUNE	9.50€

PLATS CUISINÉS

PAVÉ DE FILET DE CANARD FARCI AUX CÈPES, CANARD CONFIT ET FOIE GRAS	10.20€
TOURNEDOS DE CANARD AUX MORILLES	9.50€
SUPRÊME DE PINTADE FARCI AUX POMMES	9€
FILET DE POULET FARCI AUX CHÂTAIGNES, SAUCE FOIE GRAS	8.80€
FILET MIGNON DE PORC AUX MORILLES	9.40€

LÉGUMES

GÂTEAU DE LÉGUMES	2.50€
FLAN AUX ASPERGES VERTES	2.50€
GRATIN DAUPHINOIS (2 PERSONNES MINIMUM)	2.30€
POMME FARCIE LARDÉE	2.30€
GÂTEAU DE POMMES DE TERRE VOSGIEN	2.50€
FLAN DE COURGE BUTTERNUT	2.50€



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€

Tourte de Volaille aux Morilles
(3 personnes minimum)

6.50€

Filet de Saumon en croûte
(3 personnes minimum)

6.50€

Pâté Lorrain (Vosges Terroir)
(2 personnes minimum)

2.50€



BUFFETS FROIDS MENU À 12€ PAR PERS

TERRINE DE TÊTE DE PORC AUX PETITS LÉGUMES

ROSETTE DE LYON

TERRINE DE CAMPAGNE

RÔTI DE PORC CUIT

RÔTI DE VOLAILLE CUIT

TERRINE DE ST JACQUES ET SA SAUCE CITRONNÉE

SALADE DE CÉLERIS

SALADE DE CAROTTES

SALADE DE CHOU ET CAROTTE

BUFFETS FROIDS MENU À 13,50€ PAR PERS

TERRINE DE QUEUE DE BŒUF
(LABEL VOSGES TERROIR)

TERRINE TRADITION (LABEL VOSGES TERROIR)

PÂTÉ EN CROÛTE

CUISSE DE POULET EN GELÉE

RÔTI DE VEAU

TERRINE DE SAUMON ET FONDUE DE POIREAUX

SALADE PIÉMONTAISE

SALADE DE TABOULÉ

SALADE DE PERLES, CRABE ET SAUMON FUMÉ

BUFFETS FROIDS MENU À 15€ PAR PERS

TERRINE VIGNERONNE (LABEL VOSGES TERROIR)

PÂTÉ EN CROÛTE AU RIS DE VEAU

TERRINE LORRAINE (LABEL VOSGES TERROIR)

FILET DE POULET FARCI EN CHAUD-FROID

ROSBEEF CUIT

LE SAINT LAURENT

SALADE PIÉMONTAISE

SALADE DE CHOU ET CAROTTES

SALADE DE CÉLERIS

BUFFETS FROIDS MENU À 16€ PAR PERS

PÂTÉ EN CROÛTE LE LORRAIN
(LABEL VOSGES TERROIR)

PRESSÉ DE JOUES DE JOUES DE PORC AUX LÉGUMES

ROULADE AU POULET

CHAUD-FROID DE MIGNON DE PORC À LA MOUTARDE

RÔTI DE VOLAILLE CUIT

BAVAROIS AU HOMARD ET CREVETTES

SALADE DE CONCOMBRES (SELON SAISON)

SALADE AUX FRUITS ET SURIMI

SALADE DE TABOULÉ

MENU À 20€ PAR PERS

MOUSSE DE FOIE GRAS ET PAIN D'ÉPICES

LE TERRE ET MER

SUPRÊME DE PINTADE FARCI AUX POMMES

SAUCE AU CIDRE

FLAN D'ASPERGES VERTES

MENU À 22€ PAR PERS

ENTREMET DE SAUMON FUMÉ, PARFAIT DE
MASCARPONE

CASSOLETTE DE ST JACQUES ET FONDUE DE POIREAUX
AU NOILLY

FILET MIGNON DE PORC AUX MORILLES

GÂTEAU DE LÉGUMES



MENU À 24€ PAR PERS

BAVAROIS AU HOMARD ET CREVETTES

TREMBLANT DE LANGOUSTINE,
CŒUR COULANT AUX POIREAUX

BALLOTIN DE BLANC DE POULET
AUX CHÂTAIGNES SAUCE FOIE GRAS

GÂTEAU

MENU À 25€ PAR PERS

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

TIMBALE DE SOLE, GAMBAS ET NOIX

PAVÉ DE FILET DE CANARD FARCI AUX
CÈPES, CANARD CONFIT ET FOIE GRAS

FLAN DE COURGE BUTTERNUT



DESSERT

DÔME CHOCOLAT, CŒUR COULANT CHOCOLAT BLANC	4€
ENTREMET PASSION ET FRAMBOISE	3.80€
ENTREMET VANILLE, CŒUR GRIOTTE	3.80€
SABLÉ BRETON AUX FRAMBOISES, CRÈME DE MASCARPONE	3.80€
DÉLICE CRAQUANT PRALINÉ	3.80€
DÔME CHOCOLAT, CŒUR COULANT FRAMBOISE	4€
BISCUIT CHOCOLAT, CHANTILLY CHOCOLAT BLANC, CRÈMEUX CHOCOLAT	3.80€
BISCUIT CITRON, MOUSSE PASSION	3.80€
SABLÉ BRETON, DÔME CITRON	3.80€
ENTREMET MANGUE	3.80€



POUR VOS REPAS, NOUS POUVONS METTRE À VOTRE DISPOSITION UN SERVICE DE LOCATION DE VAISSELLE À RENDRE NON LAVÉE

(NOUS CONSULTER POUR LES TARIFS)

IMPORTANT :

UN ACOMPTE ÉQUIVALENT À 30 % DU MONTANT TOTAL VOUS SERA DEMANDÉ À LA COMMANDE

LES LIVRAISONS :

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

PLACE SAINT GOËRY
88000 EPINAL

03.29.31.16.73

WWW.KNEUSSETFILS.NET

FKNEUSS@KNEUSSETFILS.NET