



Gourm Aline

TRAITEUR

**7, rue Louis Pasteur
57200 SARREGUEMINES
Tél. : 03 87 98 41 40**

**3, place Saint-Nabor
57500 SAINT-AVOLD
Tél. : 03 87 81 36 93**



Gourm Aline

TRAITEUR

www.gourmaline.com

E-mail : gourm.aline@wanadoo.fr

**des prestations de qualité
qui font la différence.**

**pour toutes vos réceptions, cocktails, lunchs, mariages, communions,
baptêmes, repas de famille,
pour vos repas d'entreprises, réunions de travail, petits déjeuners, ...**

*La cuisine :
un plaisir,
une passion,
un savoir-faire ...*

Aline

Confiez-nous votre réception, nous l'organisons pour vous :

Mise en place

Nappage

Location de vaisselle et verres

Location de tables hautes housées

Décoration florale

Boissons

Mise à disposition de présentoirs et supports de présentation

Personnel de service en salle

Livraison

La Boutique

HORAIRES D'OUVERTURE de notre magasin de Sarreguemines :

Du lundi au samedi 8 h 30 à 18 h 00 non-stop

HORAIRES D'OUVERTURE de notre magasin de Saint-Avold :

Le lundi 8 h 30 à 13 h 00

Du mardi au samedi 8 h 30 à 18 h 00 non-stop

L'ÉPICERIE FINE

Nous avons sélectionné pour vous le meilleur de nos produits de l'hexagone :
Des conserves maison de qualité élaborées dans la plus grande tradition : nos conserves de foie gras maison, chutneys et confits maison, terrines maison, confitures et fruits au sirop maison.

Des produits prestigieux tel que le caviar et la truffe.

Des huiles, vinaigres et condiments, compléments indispensables à votre cuisine.

Des épices authentiques, de provenance les plus diverses.

Des vins merveilleux, du plus classique au plus surprenant.

Une sélection fine et subtile qui éveillera votre palais.

LES PANIERS GARNIS

Un panier garni de conserves, vins et autres produits typiques.

Une attention délicate à offrir en toute occasion.

Une présentation élégante et soignée, guidée par les couleurs de nos saisons.

LES PLATS TRAITEUR

Une vaste sélection de plats traiteur, plats du jour, spécialités poissons, pâtisseries salées et sucrées, crudités et salades à emporter

La Marée

POISSONS ET CRUSTACÉS FRAIS (uniquement sur commande)

Poissons, crevettes, langoustines, coquillages,

Langoustes, tourteaux et homards vivants.

PLATEAUX DE FRUITS DE MER (à commander 48 h à l'avance)

OU PLATEAUX D'HUITRES

Les Entrées froides

NOS FOIES GRAS ET TERRINES

Foie gras de canard maison, origine France	178,00 € le kg
Foie gras de canard maison truffé, origine France (minimum 4%) (uniquement en décembre)	268,00 € le kg
Foie gras d'oie maison	188,00 € le kg
Magret de canard fourré au foie gras de canard maison (pièce de 300 g environ ou 1/2 pièce sous vide)	74,90 € le kg
Terrine de volaille au foie gras de canard (à partir de 8 tranches)	86,90 € le kg
Terrine de canard aux poivres, terrine de lapin aux champignons des bois, terrine de pintade aux abricots, terrine de sanglier aux trompettes de la mort, terrine de cerf aux aïelles, terrine de lièvre à l'Armagnac	26,50 € le kg
Terrine lorraine à la Mirabelle	22,50 € le kg
Terrine campagnarde aux foies de volaille	22,50 € le kg
Terrine alsacienne à la choucroute	22,50 € le kg
Pâté en croûte maison	29,95 € le kg
Terrine de lapin au Gris de Toul en gelée	32,50 € le kg

Sur demande, nos terrines peuvent être présentées sur un plat décoré (+ suppl.)

NOS FUMAISONS

Saumon fumé Bömlo	88,90 € le kg
Noix de Saint-Jacques fumées	96,90 € le kg

Les Entrées froides

NOS TERRINES POISSONS

Mosaïque aux 3 poissons 41,95 € le kg

Millefeuille de loup de mer
et saumon en gelée aux petits légumes 49,95 € le kg

Terrine de saumon aux écrevisses 49,95 € le kg

Terrine de sandre à la noix de St-Jacques
(minimum de commande 6 tranches) 68,95 € le kg

Sur demande, nos terrines peuvent être présentées sur un plat décoré (+ suppl.)

NOS SPÉCIALITÉS POISSONS

Carpaccio de saumon à l'aneth et citron vert 9,50 € la portion

Tartare de saumon maison au couteau
(saumon mariné et saumon fumé) 7,00 € le pot de 80 g

Huîtres en gelée à la crème de raifort 2,80 € la pièce

Huîtres à la tombée de poireaux 2,80 € la pièce

Coquille de saumon garnie 8,50 € la pièce

Pamplemousse farci aux surimis et crevettes 8,50 € la pièce

Queues de crevettes aux pignons de pins et herbes fraîches 59,90 € le kg

Queues d'écrevisses marinées 59,90 € le kg

NOS SALADES ET CRUDITÉS (variables en fonction des saisons)

Riz niçois, salade de pâtes, salade de pommes de terre, taboulé tutti-frutti, douceur de crudités, tagliatelles au saumon, pastina marina, diverses salades de graines...

Florida, céleri, carottes, coleslaw, betteraves, concombres, poireaux - céleri, tomates basilic...

Les potages

Soupe de poisson maison et sa rouille	13,00 € le litre
Velouté de crustacés	15,50 € le litre
Velouté de moules parfumé au safran	13,50 € le litre
Crème de potiron (en saison)	10,50 € le litre
Velouté de légumes de saison	9,50 € le litre
Crème de tomates au basilic	10,50 € le litre
Velouté de cèpes	15,50 € le litre
Velouté de volaille	11,50 € le litre
Crème de champignons	11,50 € le litre
Crème d'asperges aux pointes d'asperges (en saison)	13,50 € le litre
Gaspacho (à consommer froid)	11,50 € le litre

Les Spécialités chaudes

Escargots de Bourgogne (bouillon et beurre) sur plateau	9,50 € la dz
Coquille St Jacques à la Normande (2 belles noix de St-Jacques avec corail, champignons, quenelles de brochet, sauce au vin blanc, gruyère, fleuron)	9,50 € la pièce
Coquille St Jacques à la Noix de St Jacques et au poisson (Poisson blanc, noix de St-Jacques, champignons, petites crevettes, sauce au vin blanc, gruyère)	9,50 € la pièce
Moules d'Espagne farcies (en saison)	48,90 € le kg
Hûîtres à gratiner ou pochées aux cèpes et Noilly ou pochées sauce champagne	2,80 € la pièce

Les Pâtisseries salées

NOS TOURTES MAISON

Tourte aux cuisses de grenouilles désossées	30,50 € le kg
Tourte au veau, cèpes et pleurotes	30,50 € le kg
Tourte aux 2 saumons (cuit et fumé) accompagné de sa sauce verte	30,50 € le kg
Tourte au loup de mer et julienne de légumes	30,50 € le kg
Tourte alsacienne à la viande marinée au Riesling	25,50 € le kg

Toutes nos tourtes sont disponibles en 3 tailles : 4 parts, 6 parts et 8 parts

NOS QUICHES MAISON

Quiche paysanne, quiche lorraine, quiche provençale, quiche au thon, quiche tomates-mozzarella, quiche poireaux et pommes de terre, quiche chèvre et courgettes au thym, quiche roquefort et brocolis, quiche aux fruits de mer et poissons, quiche saumon et poireaux ...

le kg entre 19,50 € et 25,50 €

Toutes nos quiches sont disponibles en 3 tailles : 4 parts, 6 parts et 8 parts

NOS FEUILLETÉS INDIVIDUELS

Feuilleté au filet de rouget, feuilleté de poisson sauce beurre blanc, feuilleté au saumon à l'oseille, feuilleté de St-Jacques, croustade aux escargots, feuilleté aux asperges (en saison), panier niçois au chèvre, croustade de volaille aux champignons, mini-tourte viande Riesling...

la pièce entre 3,90 € et 6,50 €

NOS SPÉCIALITÉS FEUILLETÉES (à partir de 6 personnes)

Croustillant de saumon (grand feuilleté en forme de poisson avec filet de saumon et mousse de loup de mer aux épinards)	le kg	32,50 €
Jambon en croûte maison (prêt à cuire)	le kg	19,90 €

Les Entrées poissons

Pavé de Saumon en portefeuille de queues d'écrevisses, et petits légumes, velouté au Noilly	11,00 € la portion
Dos de Cabillaud aux asperges vertes, coulis beurre blanc aux parfums d'estragon	11,50 € la portion
Dos de Loup de mer, fricassée de Saint-Jacques aux tomates confites, velouté au Chablis Grand Régnard	12,50 € la portion
Filet de St-Pierre, Gambas rôties au zeste de citron vert, velouté au Chablis Grand Régnard	14,00 € la portion
Pavé de Sandre grillé sur peau, méli-mélo de cèpes et girolles et son velouté au Sancerre	16,50 € la portion
Symphonie de la mer (saumon, sandre, rouget barbet et noix St-Jacques) et son velouté au Chablis	14,50 € la portion
Pavé de lieu jaune, brochette de St-Jacques, petite fondue de fenouil et son velouté au Champagne Réserve	17,50 € la portion
Blanquette de lotte et queues d'écrevisses au vin jaune et morilles	21,50 € la portion
Filet de bar rôti, queues de crevettes poêlées au zeste de Yuzu, coulis doux aux agrumes	16,50 € la portion
Brochettes de Noix de Saint-Jacques grillées, coulis de crustacés au homard	24,50 € la portion

Nos plats sont accompagnés de timbale de riz sauvage aux petits légumes ou d'une polenta crémeuse aux petits légumes et basilic ou d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive ou de tagliatelles.

Les Viandes

NOS VOLAILLES

Mœlleux de poulet farci aux cèpes, sauce aux champignons des bois	10,50 € la portion
Suprême de poulet au vin jaune, sauce aux champignons des bois	11,50 € la portion
Cuisse de canard aux cèpes	10,50 € la portion
Magret de canard au poivre vert ou à la forestière	12,50 € la portion
Suprême de pintade aux giroles	13,50 € la portion
Caille désossée farcie au foie gras sauce aux giroles	14,00 € la portion

NOS VIANDES

Filet mignon de porc sauce aux champignons des bois ou à la Dijonnaise	10,50 € la portion
Noix de veau rôtie, champignons des bois (à partir de 6 personnes)	14,00 € la portion
Trésor de filet mignon de veau aux cèpes (minimum 6 pers.) (filet mignon de veau entouré de sa mousseline aux cèpes)	15,00 € la portion
Paleron de veau en cuisson lente, jus corsé aux giroles (minimum 6 personnes)	16,50 € la portion
Tournedos de filet mignon de veau aux cèpes et pistaches	18,50 € la portion
Tournedos de filet mignon de veau sauce aux morilles	19,00 € la portion
Carré d'agneau en habit d'herbes et son jus corsé au romarin	17,50 € la portion
Tournedos de filet de bœuf aux giroles	22,50 € la portion
Tournedos de filet de bœuf, foie gras de canard poêlé aux pommes	25,50 € la portion
Mitonnade de cerf (100% cuissot) au Rouge d'Ottrott, fricassée de cèpes, bolets et champignons des bois (en saison - à partir de 6 personnes)	17,50 € la portion
Filet mignon de cerf aux giroles (en saison)	19,50 € la portion

Garnitures (sans supplément de prix)

Gratin dauphinois et poêlée de légumes

Garnitures (supplément de 1,50 € par personne)

Poire purée (croquette maison façonnée en forme de poire) ou rosace de pommes de terre Anna ou fondant de pommes de terre vitelotte aux éclats d'amandes
Et petites garnitures légumes du moment.

Les Plats uniques

NOS POISSONS

Bouchée océane aux poissons et sa croustade artisanale <i>loup de mer, saumon, crevettes, fruits de mer, champignons, sauce au Riesling accompagnée de riz</i>	13,50 € la portion
Baeckeoffe de poissons <i>3 sortes de poisson blanc selon arrivage</i>	14,00 € la portion
Baeckeoffe de poissons royal <i>3 sortes de poisson blanc, saumon et noix de St Jacques</i>	16,00 € la portion
Bouillabaisse <i>3 sortes de poisson blanc, moules, grosses crevettes, filet de rouget barbet</i>	15,50 € la portion
Choucroute de la mer <i>3 sortes de poisson blanc, saumon et lanières de saumon fumé maison</i>	15,00 € la portion
Choucroute de la mer royale <i>3 sortes de poisson blanc, filet de rouget barbet, noix de St Jacques, saumon et lanières de saumon fumé maison</i>	17,00 € la portion
Couscous de poisson <i>3 sortes de poisson blanc selon arrivage</i>	15,00 € la portion
Couscous de poisson royal <i>3 sortes de poisson blanc, saumon et noix de St Jacques</i>	17,00 € la portion
Paella (à partir de 4 personnes) <i>poisson, poulet, seiches, chorizo, moules, crevettes, langoustines...</i>	15,50 € la portion
Paella royale (à partir de 4 personnes) <i>poisson, poulet, lapin, seiches, chorizo, moules, gambas, langoustines...</i>	17,00 € la portion
Fricassée de la mer aux petits légumes avec tagliatelles ou riz sauvage (à partir de 4 personnes) <i>loup de mer, dos de cabillaud, sole, saumon et noix de St Jacques</i>	19,50 € la portion
Timbale de fruits de mer royale avec riz safrané (à partir de 4 personnes) <i>loup de mer, lotte, sole, saumon, noix de St Jacques et gambas</i>	19,50 € la portion

Les Plats uniques (à partir de 5 personnes)

NOS VIANDES

Jambon en croûte maison sauce madère <i>accompagné de 2 sortes de crudités</i>	11,50 € la portion
Bœuf bourguignon à l'ancienne <i>accompagné de spätzlis aux petits légumes</i>	11,50 € la portion
Goulasch hongrois à la bière <i>accompagné de spätzlis aux petits légumes</i>	11,50 € la portion
Bouchée à la reine et sa croustade artisanale avec riz pilaf <i>veau, volaille, quenelles de veau, champignons</i>	12,00 € la portion
Blanquette de veau à l'ancienne avec riz pilaf	12,50 € la portion
Navarin d'agneau et ses légumes <i>accompagné de spätzlis aux petits légumes</i>	12,50 € la portion
Pot-au-feu tradition <i>potage, légumes, crudités, pommes de terre rôties</i>	15,50 € la portion
Baeckeoffe à l'Alsacienne <i>bœuf, porc, agneau et pieds de porc</i>	13,50 € la portion
Choucroute Alsacienne garnie <i>viennoise, saucisse à cuire, kassler, lard salé, quenelles de foie, jarret</i>	15,50 € la portion
Couscous à la viande royal <i>poulet, merguez, boulette d'agneau à la menthe, sauté de bœuf, sauté d'agneau</i>	15,50 € la portion
Cassoulet Toulousain maison <i>lard, saucisse de Toulouse, saucisse à l'ail, canard confit, échine salée</i>	15,50 € la portion

Les plats froids

NOS PLATS FROIDS VIANDES

Pâté en croûte maison 8,50 € la portion
Accompagné de deux sortes de crudités

Délices du Terroir 9,50 € la portion
Terrine lorraine à la mirabelle, mini-pâté en croûte
Accompagné de deux sortes de crudités

NOS PLATS FROIDS POISSONS

Pavé de saumon de Norvège façon Bellevue 14,50 € la portion
Accompagné de crevettes, macédoine, garnitures
et sauce verte, à partir de 4 personnes

Duo de terrines poisson 12,50 € la portion
Mosaïque aux 3 poissons et terrine de saumon aux queues d'écrevisses
Accompagné de crevettes, macédoine et garnitures
A partir de 4 personnes

Plateau de saumon fumé maison
et tartare de saumon maison au couteau 16,50 € la portion
Accompagné de sa crème de raifort et petits blinis
A partir de 4 personnes

Délices de la mer 18,00 € la portion
Saumon fumé maison, mosaïque aux 3 poissons,
millefeuille de loup de mer et saumon en gelée, tartare de saumon maison,
crevettes, macédoine, garnitures et sauce verte,
A partir de 6 personnes

Nos plats froids poissons peuvent être composés à souhait, avec les ingrédients de votre choix sur simple demande.

Les plateaux repas et assiettes froides

(SUR DEMANDE)

Les buffets froids

LE BUFFET CAMPAGNARD

(à partir de 10 personnes)

Mini-pâté de viande en croûte
Terrine lorraine à la Mirabelle
Pilons de poulet grillés à la Texane
Médailles de volaille farcis aux cèpes
Rosette de Lyon
Jambon de Parme et jambon blanc
Rôti de porc
Crudités variées
Sauce aux fines herbes – Cornichons - Moutarde

Prix par personne 13,50 €

LE BUFFET DES PETITS GOURMANDS

(à partir de 10 personnes)

Pavé de saumon façon Bellevue et ses garnitures
Crevettes
Mini-pâté de viande en croûte
Terrine lorraine à la Mirabelle
Pilons de poulet grillés à la Texane
Rôti de bœuf et rôti de porc froid
Jambon de Parme et jambon blanc
Crudités variées, macédoine de légumes - Sauce aux fines herbes
Cornichons - Moutarde

Prix par personne 16,00 €

LE BUFFET DES TENTATIONS

(à partir de 10 personnes)

Pavé de saumon façon Bellevue et ses garnitures
Mosaïque aux 3 poissons

Crevettes
Mini-pâté de viande en croûte
Terrine lorraine à la mirabelle
Médallions de volaille farcie aux cèpes
Jambon de Parme et jambon blanc
Rôti de bœuf et rôti de porc froid
Crudités variées, macédoine de légumes - Sauce aux fines herbes
Cornichons - Moutarde
Prix par personne 17,50 €

LE BUFFET DES PLAISIRS

(à partir de 15 personnes)

Pavé de saumon façon Bellevue et ses garnitures
Millefeuille de loup de mer et saumon en gelée aux petits légumes
Saumon fumé maison et sa crème de raifort
Crevettes
Mini-pâté de viande en croûte
Terrine de lapin aux légumes
Magret de canard fumé
Médallions de volaille farcis aux cèpes
Jambon de Parme et jambon blanc
Rôti de bœuf et rôti de porc froid
Crudités variées (4 sortes) - Macédoine de légumes
Sauce aux fines herbes - Cornichons - Moutarde
Prix par personne 21,50 €

LE BUFFET DES GOURMETS

(à partir de 20 personnes)

Pavé de saumon façon Bellevue et ses garnitures
Millefeuille de loup de mer et saumon en gelée aux petits légumes
Saumon fumé maison et sa crème de raifort
Délice de l'océan
Huîtres fines de claires n° 3, crevettes
Mini-pâté de viande en croûte
Terrine de volaille au foie gras de canard maison
Magret de canard fumé
Terrine de lapin en gelée au Gris de Toul
Jambon de Parme et jambon blanc fumé ou jambon de Parme et melon (en saison)
Rôti de bœuf et rôti de porc froid
Crudités variées (4 sortes) - Macédoine de légumes
Sauce aux fines herbes - Cornichons - Moutarde
Prix par personne 28,50 €

LE BUFFET ROYAL

(à partir de 30 personnes)

Médallions de homard en Bellevue
Délice de l'océan
Saumon fumé maison, crème de raifort et ses petits blinis
Filet de rouget en vinaigrette aux senteurs de noisettes
Quenelle de tartare de saumon maison
Hûîtres pochées en gelée à la fondue de poireaux
Mini-contenant : salade de queues d'écrevisses aux herbes fraîches
Mini-verre : tartare de crevettes et noix de St Jacques, mousseline d'avocat
Foie gras de canard maison et sa gelée au porto
Magret de canard fourré au foie gras de canard maison
Médallions de volaille farcis aux cèpes
Terrine de lapin en gelée au Gris de Toul
Rôti de bœuf
Melon et jambon de Parme
Crudités variées (4 sortes) - Macédoine de légumes - Sauce aux fines herbes
Cornichons - Moutarde

Prix par personne 42,50 € par personne

Nos buffets froids peuvent être composés à souhait, avec les ingrédients de votre choix sur simple demande.

Les Fromages Affinés

*Sélection affinée des meilleurs Maîtres Fromagers et Meilleurs Ouvriers de France .
Pour vous accompagner dans votre découverte et votre dégustation, des étiquettes
placées sur les fromages, vous remémorent leur nom et leur région d'origine.*

LE PLATEAU DE FROMAGES EXCELLENCE «FIN DE REPAS»

6 personnes minimum : 6,50 € par personne

LE PLATEAU DE FROMAGES «DÉGUSTATION REPAS COMPLET»

4 personnes minimum : 15,50 € par personne

LE PLATEAU DE FROMAGES «COCKTAIL»

6 personnes minimum : 12,00 € par personne

LES PLATEAUX «RACLETTE FORMULE PRESTIGE» (en saison)

Plateau de raclettes assorties + plateau charcuterie spécial raclette + pommes de terre rattes

4 personnes minimum : 19,90 € par personne

Notre fromagerie «L'Instant Fromage et Vin» à Sarreguemines se tient à votre disposition pour la confection de tous types de plateaux ou formules complètes (raclettes, fondues, fromages, charcuterie, etc.). Notre large gamme de fromages affinés à la coupe séduira votre palais et étonnera vos convives.

Contact direct fromagerie : 03 87 02 75 29 ou par le biais de Gourm'Aline Traiteur.

Le Pain

Une belle sélection de pains pour accompagner vos plats et fromages vous sera proposée sur simple demande.

Les Desserts

Une gamme de desserts très vaste et très variée (se renseigner en magasin) :

- les salades de fruits de saison, ou soupe de fraises (en saison)
- les mousses chocolat, ou îles flottantes
- les desserts individuels prestigés

LE BUFFET DES GOURMANDISES (à partir de 10 personnes)

Salade de fruits frais et exotiques des îles
Îles flottantes aux amandes caramélisées
Mini-baba au rhum
Délice au chocolat

Prix par personne 8,50 €

LE BUFFET DES PETITS DÉLICES (à partir de 20 personnes)

Soupe de fraises aux senteurs d'oranges (selon saison)
Salade de fruits frais et exotiques des îles
Îles flottantes aux amandes caramélisées
Brochettes de fruits frais
Délice au chocolat
Mini-panacotta fruits rouges et fruits exotiques
Mignardises sucrées

Prix par personne 11,50 €

Cocktails déjeunatoires

COCKTAIL DÉCOUVERTE (14 pièces par pers. - min. 10 pers.)

16,50 €/pers.

- 3 pièces Cube polaire
- 1 pièce Mini-navette colorée
- 1 pièce Mini-bruschettas à l'italienne
- 1 pièce Mini-triangle cocktail (bouchée double)
- 1 pièce Mini-malitz cocktail (bouchée double)
- 1 pièce Pignons de poulet aux épices
- 1 pièce Briochain au foie gras de canard maison et son chutney maison
- 5 pièces Mignardises sucrées

COCKTAIL DÉGUSTATION (18 pièces par pers. - min. 5 pers.)

23,50 €/pers.

- 1 pièce Mini-verre de saison
- 3 pièces Toasts gourmands
- 1 pièce Blinis au saumon fumé maison et sa crème de raifort
- 1 pièce Briochain au foie gras de canard maison et son chutney maison
- 1 pièce Mini-bagnat au thon
- 1 pièce Mini-bâgel poulet curry
- 2 pièces Mini-navettes colorées
- 1 pièce Mini-malitz cocktail (bouchée double)
- 1 pièce Mini-bruschettas à l'italienne
- 1 pièce Mini-brochette magret fumé et ananas flambé au pastis
- 4 pièces Mignardises sucrées
- 1 pièce Mini-verrine gourmande sucrée

COCKTAIL CHAUD-FROID ESCAPEDE GOURMANDE

(22 pièces par pers. - min. 5 pers.)

29,00 €/pers.

Pièces à chauffer

- 1 pièce Brochette de poulet mariné
- 1 pièce Mini-nems ou mini-samousa
- 2 pièces Quiches variées

Pièces froides

- 1 pièce Mini-verre de saison
- 1 pièce Cuillère chinoise ou mini-contenant de saison
- 2 pièces Bruschettas à l'italienne
- 1 pièce Blinis au saumon fumé maison et sa crème de raifort
- 1 pièce Briochain au foie gras de canard maison et son chutney maison
- 1 pièce Mini bagnat au thon
- 1 pièce Mini-bâgel poulet curry
- 2 pièces Mini-mauricettes fourrées
- 2 pièces Mini-navettes colorées
- 3 pièces Mignardises sucrées
- 2 pièces Macarons sucrés
- 1 pièce Mini-verrine gourmande sucrée

Sur demande nous composons tous vos cocktails déjeunatoires ou dinatoires sur mesure avec toujours des nouveautés et des suggestions de saison.

Les Réductions

NOS SUGGESTIONS «PETIT APÉRITIF» CHAUD-FROID

(à partir de 8 pers.)

Apéritif classique (6 pièces par pers. dont 2 pièces à chauffer) 5,30 € /pers.

2 pièces quiches variées, 2 pièces toasts gourmands, 2 pièces mini-mauricettes fourrées

Apéritif sensation (6 pièces par pers. dont 2 pièces à chauffer) 6,75 € /pers.

1 pièce brochette de volaille marinée, 1 pièce quiche variée, 2 pièces toasts gourmands, 1 pièce blinis au saumon fumé maison, 1 pièce briochain au foie gras de canard maison et son chutney maison

Apéritif chic (8 pièces par pers. dont 3 pièces à chauffer) 11,00 € /pers.

1 pièce brochette de volaille marinée, 1 pièce feuilleté, 1 pièce quiche variée, 1 pièce mini-verre tartare de crevettes et noix de St-Jacques sur mousseline d'avocat, 1 pièce blinis au saumon fumé maison, 1 pièce briochain au foie gras de canard maison et son chutney maison, 1 pièce mini-bagnat au thon, 1 pièce bruschetta à l'italienne

NOS TOASTS FROIDS

Plateau de toasts gourmands 36,00 € le plateau

comprenant 40 toasts froids variés (foie gras canard maison et son chutney, magret de canard fumé, saumon fumé maison, crevettes, jambon de Parme en chiffonnade, rosette de Lyon, fromage aux herbes...)

NOS PAINS GARNIS

Cube polaire surprise 30 sandwiches (pain polaire très moelleux à la truite fumée et fromage frais aux œufs de truite) 27,00 € le pain

Pain surprise rond 50 pièces (jambon blanc, jambon de Parme, rosette, fromage aux herbes, saumon fumé maison) 35,00 € le pain

Pain surprise long 50 à 60 pièces minimum (jambon blanc, jambon de Parme, rosette, fromage aux herbes, saumon fumé maison) 39,00 € le pain

Kougelhof aux noix garni aux 3 jambons (jambon séché, jambon Forêt Noire, jambon blanc - 40 sandwiches) 38,50 € la pièce

NOS BOUCHÉES FROIDES

Briochain au foie gras de canard maison et son chutney maison	1,50 € la pièce
Blinis au saumon fumé maison et sa crème de raifort	1,20 € la pièce
Mini-bruschetta à l'italienne	1,30 € la pièce
Mini-bruschetta au thon et tomates cerises confites	1,30 € la pièce
Mini-bruschetta creamcheese, anchois frais et caviar de tomates confites	1,30 € la pièce
Mini-mauricette fourrée	0,90 € la pièce
Mini-navette classique cocktail (double bouchée)	1,60 € la pièce
Mini-navette noire ganache de foie gras et confit d'oignons	1,90 € la pièce
Mini-navette épinard au saumon fumé maison et crème de raifort	1,60 € la pièce
Mini-navette tomate au jambon de Parme, caviar de tomates confites, copeaux de Parmesan	1,60 € la pièce
Mini-malitz cocktail (double bouchée)	1,60 € la pièce
Mini-américain sandwich	1,40 € la pièce
Mini-buns de la mer	1,40 € la pièce
Mini-bagnat au thon	1,40 € la pièce
Mini-bägers poulet au curry	1,40 € la pièce
Mini-triangles sandwichs	1,40 € la pièce
Mini-brochette magret de canard fumé et ananas flambé au pastis	1,30 € la pièce
Mini-pinces à linge fromagère	1,10 € la pièce
Palmier composé de 100 brochettes <i>(melon au jambon, tomate-mozzarella et basilic, magret fumé et ananas flambé au pastis...)</i>	140,00 € le palmier
Toute brochette supplémentaire	1,10 € la brochette

NOS GOURMANDISES FROIDES (minimum de 5 pièces par variété)

Présenté dans une cuillère chinoise :

Pavé de sandre à la chinoise	1,80 € la pièce
Filet de rouget barbet à la méridionale	1,80 € la pièce
Cube de saumon fumé maison, mousseline d'avocat et crème de raifort	2,10 € la pièce
Tartare de noix de St-Jacques, zeste de yuzu	2,40 € la pièce
Truffe de foie gras de canard maison et son chutney maison	2,80 € la pièce

Ainsi que d'autres variétés selon saison...

Présenté dans un mini-contenant avec petite cuillère :

Pilon de poulet à la Texane	1,80 € la pièce
Légumes crus, fromage blanc ciboulette	1,80 € la pièce
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan	2,10 € la pièce
Quenelle de tartare de saumon maison, crème acidulée	2,30 € la pièce
Carpaccio de noix de Saint-Jacques	2,50 € la pièce

Ainsi que d'autres variétés selon saison...

Présenté dans un mini-verre (contenant 6 cl) avec petite cuillère :

Tartare de tomates, courgettes et thon	1,80 € la pièce
Tomates confites à la mozzarella et pesto	1,80 € la pièce
Rillettes de thon à la coriandre, tartare de légumes	2,10 € la pièce

Petit délice de tartare de saumon maison	2,30 € la pièce
Sous le soleil de floride	2,30 € la pièce
Salade de queues d'écrevisses aux herbes fraîches, tartare de courgettes	2,30 € la pièce
Tartare de noix de St-Jacques et crevettes,mousseline d'avocat	2,50 € la pièce
Artichaut confit et foie gras de canard maison	2,50 € la pièce
Gaspacho de légumes (en sphère avec paille)	2,30 € la pièce

Ainsi que d'autres variétés selon saison...

NOS BOUCHÉES CHAUDES

Plateau assortiment chaud 38,00 € le plateau
comprenant 40 pièces (assortiment de feuilletés, quiches et autres
gourmandises à chauffer)

Autres Plateaux

Plateau de 24 mini-quiches (quiches saumon-poireaux,
lorraine forestière, provençale au thon) 20,40 € le plateau

Plateau de 24 petits fours chauds (quiches variées,
mini-feuilletés variés) 20,40 € le plateau

Plateau de 24 pièces « esprit zen » (assortiment de pièces
asiatiques, mini-nems et mini-samoussas) 31,20 € le plateau

Nos gourmandises chaudes

Mini-cheeseburger au bœuf	1,95 € la pièce
Mini-hot-dog	1,95 € la pièce
Mini-nems et sa sauce soja	1,50 € la pièce
Brochette de poulet mariné sauce Terriyaki	1,40 € la pièce
Crevette en chemise de pommes de terre	1,80 € la pièce
Mini-croustille d'escargot de Bourgogne	1,20 € la pièce
Mini-samoussa poulet gingembre	1,50 € la pièce
Mini-samoussa crevettes et crabe	1,50 € la pièce

Mini-saucisse chaude en chaffing et son mini-pain
(à partir de 50 pièces) 1,50 € la pièce

NOS DOUCEURS SUCRÉES

Nos mignardises sucrées	1,00 € la pièce
Plateau de 45 mignardises sucrées, en assortiment	45,00 € le plateau

Nos gourmandises sucrées (variables selon saison)

Mini-baba au rhum	1,60 € l'unité
Mini-tartelette chocolat noir belge, framboise fraîche	1,80 € l'unité
Mini-tartelette citron de Sicile, meringue et zeste de citron vert	1,80 € l'unité

Nos mini-verrines gourmandes (verre plastique)

Panacotta aux fruits rouges ou fruits exotiques	1,80 € la pièce
Tartare mangue et ananas, mousse mascarpone	1,80 € la pièce
Tiramisu classique, fruits rouges ou fruits exotiques	1,80 € la pièce
Salade de fraises à l'orange (en saison)	1,80 € la pièce
Coulant chocolat, mousse chocolat et éclats de noisettes caramélisées	1,80 € la pièce

Nos mini-brochettes

Brochettes de fruits	1,20 € la pièce
Guimauves artisanales	1,20 € la pièce

Nos mini-brochettes de fruits

Palmier composé de 100 brochettes de fruits	140,00 € le palmier
Toute brochette supplémentaire	1,10 € la brochette

- Nos prix s'entendent TTC, TVA comprise.
- Les prix ci-dessus peuvent être sujets à variation sans préavis et ceci en fonction du cours des denrées fraîches.
- Nous mettons à disposition des plats ou poteries appropriés à vos mets, une consigne de 15 € par plat et 30 € par poterie vous seront facturés et remboursés dès leur retour.
- Les prix indiqués se comprennent « marchandise emportée » sans prestation de service.
- Livraison possible pour toute commande supérieure à 200 € (nous consulter pour frais de livraison).



L instant Fromage et Vin

7, rue Louis Pasteur
57200 SARREGUEMINES
Tél. : 03 87 02 75 29