



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, lunches, 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 | 158,00 € le kg |
| Foie gras de canard maison truffé, origine France (minimum 4%) (uniquement en décembre) | 245,00 € le kg |
| Foie gras d'oie maison | 168,00 € le kg |
| Magret de canard fourré au foie gras de canard maison (pièce de 300 g environ ou 1/2 pièce sous vide) | 68,90 € le kg |
| Terrine de volaille au foie gras de canard (à partir de 8 tranches) | 78,90 € 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 | 26,95 € 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 Bömlö | 82,90 € 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 | 7,10 € la pièce |
| Pamplemousse farci aux surimis et crevettes | 7,10 € 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 | 11,50 € le litre |
| Velouté de crustacés | 15,50 € le litre |
| Velouté de moules parfumé au safran | 13,50 € le litre |
| Crème de potiron (en saison) | 9,50 € le litre |
| Velouté de légumes de saison | 8,50 € le litre |
| Crème de tomates au basilic | 9,50 € le litre |
| Velouté de cèpes | 15,50 € le litre |
| Velouté de volaille | 10,50 € le litre |
| Crème de champignons | 10,50 € 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) | 42,90 € 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 16,50 € et 21,50 €

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 | 20,50 € la portion |
| Tournedos de filet de bœuf, foie gras de canard poêlé aux pommes | 22,50 € 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
accompagné de 2 sortes de crudités 11,50 € la portion

Bœuf bourguignon à l'ancienne
accompagné de spätzlis aux petits légumes 11,50 € la portion

Goulasch hongrois à la bière
accompagné de spätzlis aux petits légumes 11,50 € la portion

Bouchée à la reine et sa croustade artisanale avec riz pilaf
veau, volaille, quenelles de veau, champignons 12,00 € la portion

Blanquette de veau à l'ancienne avec riz pilaf 12,50 € la portion

Navarin d'agneau et ses légumes
accompagné de spätzlis aux petits légumes 12,50 € la portion

Pot-au-feu tradition
potage, légumes, crudités, pommes de terre rôties 15,50 € la portion

Baeckeoffe à l'Alsacienne
bœuf, porc, agneau et pieds de porc 13,50 € la portion

Choucroute Alsacienne garnie
viennoise, saucisse à cuire, kassler, lard salé, quenelles de foie, jarret 15,50 € la portion

Couscous à la viande royal
poulet, merguez, boulette d'agneau à la menthe, sauté de bœuf, sauté d'agneau 15,50 € la portion

Cassoulet Toulousain maison
lard, saucisse de Toulouse, saucisse à l'ail, canard confit, échine salée 15,50 € la portion

Les plats froids

NOS PLATS FROIDS VIANDES

Pâté en croûte maison 8,00 € 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 13,50 € 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

Saumon de Norvège en Bellevue (entier désarêté) 15,50 € la portion
Accompagné de crevettes, macédoine,
garnitures et sauce verte, à partir de 6 personnes

Plateau de saumon fumé maison
et tartare de saumon maison au couteau 16,00 € 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 12,50 €

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 15,00 €

LE BUFFET DES TENTATIONS

(à partir de 10 personnes)

Pavé de saumon façon Bellevue et ses garnitures
(ou saumon entier Bellevue si supérieur à 15 personnes)
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 16,50 €

LE BUFFET DES PLAISIRS
(à partir de 15 personnes)

Saumon en Bellevue
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 20,50 €

LE BUFFET DES GOURMETS
(à partir de 20 personnes)

Saumon en Bellevue
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 27,00 €

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
Huîtres 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 40,50 € 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 : 5,80 € par personne

LE PLATEAU DE FROMAGES «DÉGUSTATION REPAS COMPLET»

4 personnes minimum : 14,00 € 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 rottes

4 personnes minimum : 19,00 € 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 Pillons 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 (6 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> | 125,00 € le palmier |
| Toute brochette supplémentaire | 1,00 € 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 0,95 € la pièce
Plateau de 45 mignardises sucrées, en assortiment 42,75 € 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 125,00 € le palmier
Toute brochette supplémentaire 1,00 € 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