

*Carte des fêtes de fin  
d'année*

*2023*



51, rue Principale  
57200 WOELFLING  
Tél. 03 87 02 33 46

[traiteur.schmitt@orange.fr](mailto:traiteur.schmitt@orange.fr)

[www.traiteurschmitt.fr](http://www.traiteurschmitt.fr)

*Schmitt*

CUISINIER - TRAITEUR

## NOS APERITIFS

Plateau de réductions froides (20 pièces) (Déclinaison autour du foie gras - mini club sandwich - macaron salé - assortiment de bagel)	26,00€
Plateau de réductions chaudes (28 pièces) (Choux croquant escargots - mini cheeseburger - mini calzone - crevette torpedo)	27,00€
Plateau avec un assortiment de 20 mauricettes farcies	25,00€
Pain surprise brioché (50 parts)	38,00€
Pain surprise long aux céréales (25 parts)	21,00€

## NOS ENTREES

Le traditionnel Saumon Bellevue et ses garnitures	11,00€
L'Assiette Christmas (Foie Gras, filet mignon fumé, opéra de l'océan)	13,00€
Bouchée à la reine « Maison »	8,50€

## NOS POISSONS

La coquille St Jacques revisitée du chef	9,00€
Le filet de bar grillé sur peau et sa fricassée gourmande aux écrevisses, duo de tagliatelles, crémeux Argenteuil	18,00€
Le dos de flétan aux légumes d'Antan, crumble au pesto rouge, riz parfumé, velouté crustacés	17,00€
Le pavé d'omble chevalier en portefeuille farci aux queues de gambas, risotto safrané, émulsion champagne	17,00€

## NOS INEVITABLES

Tourte aux deux saumons et St Jacques	(le kg) 22,00€
Tourte à la viande au Pinot Gris	(le kg) 20,50€
Tourte aux cuisses de grenouilles à la provençale	(le kg) 25,00€
Jambon en croûte et ses crudités	11,00€
Baeckeofe aux 3 poissons et gambas	15,00€
Baeckeofe aux trois viandes ( bœuf - porc - agneau )	14,00€

## NOS VIANDES

Le mitonné de cerf grand-mère	14,00€
La Noix de biche bourguignonne et sa poêlée champêtre	18,00€
Le ballotin de pintade (suprême) farci aux morilles et marrons	17,00€
Le médaillon de quasis de veau farci aux girolles	18,00€
Le filet de bœuf Wellington (min. 5 Pers.) et son crémeux aux pleurotes	23,50€

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes  
et Méli-Mélo de pommes de terre à la Truffe

## NOS DESSERTS

Omelette Norvégienne Maison aux senteurs d'hiver	4,50€
Vacherin glacé Maison aux senteurs d'hiver	4,50€
Prélude de Noël à la Vanille de l'Ile Maurice	6,00€

# NOS MENUS

## MENU FLOCON DE NEIGE

L'Assiette Christmas

(Foie gras – filet mignon fumé – opéra de l'océan)



Le Mitonné de cerf Grand-Mère

Légumes

Méli - Mélo de pommes de terre  
à la Truffe

25,00€/pers.

## MENU COUP DE CŒUR DU PÈRE NOEL

Le dos de Flétan aux légumes d'Antan, crumble au pesto rouge

Riz parfumé

Velouté crustacés



Le Ballotin de pintade farci aux morilles et marrons

Légumes

Méli - Mélo de pommes de terre à la Truffe



Prélude de Noël à la vanille de l'Île Maurice

35,00€/pers.

# NOS BUFFETS

## FROIDS

(Minimum de 5 personnes)

Jambon cuit • Jambon fumé

Terrines maison • Mousse de canard

Saumon Bellevue

Pâté en croûte de pintade au vin jaune  
et raisins secs

Ballotine de chapon forestière

Filet mignon de porc fumé

Sauces • Crudités

20,00 €/pers.

Saumon Bellevue • Saumon gravlax maison

Opéra de l'océan • Terrines maison

Jambon cuit

Jambon fumé • Jambon de parme

Pâté en croûte de pintade aux aïelles

Foie gras Maison

Sauces • Crudités

30,00 €/pers.

*Terrain et Tradition*  
*chez le Traiteur*  
**Schmitt**

**Certifié FAIT MAISON**

Saumon fumé	45€/kg
Foie gras de canard	120€/kg
Filet mignon de porc fumé	21€/kg
Magret de canard fumé	32€/kg
Poitrine fumée	17€/kg
Jambon fumé	19€/kg
Fromage de tête maison	10€/kg

*Muriel vous remercie de votre fidélité et de votre confiance  
tout au long de cette année*

**TRAITEUR SCHMITT**

**51 rue Principale - 57200 WOELFLING • Tél. 06 15 79 75 73**

