

**TRAITEUR SCHMITT**  
**51, Rue Principale**  
**57200 WOELFLING**  
**Tél. : 03.87.02.33.46**  
**Fax : 03.87.02.22.37**  
**Port : 06.15.79.75.73**  
**[traiteur.schmitt@wanadoo.fr](mailto:traiteur.schmitt@wanadoo.fr)**  
**[www.traiteurschmitt.fr](http://www.traiteurschmitt.fr)**



## **MENUS FÊTES DE FIN D'ANNEE 2019**

### **(NOEL ET NOUVEL AN)**

#### **APERITIF**

<i>✧ Plateau de 20 mini Bagels et 20 navettes aux senteurs Nordique</i>	<i>45,00€</i>
<i>✧ Plateau avec un assortiment de 40 bouchées chaudes</i>	<i>38,00€</i>
<i>✧ Plateau avec un assortiment de 40 mauricettes farcies</i>	<i>40,00€</i>
<i>✧ Pain surprise (60 parts)</i>	<i>45,00€</i>
<i>✧ Kouglof farci aux trois jambons</i>	<i>25,00€</i>

**BUFFET FROID**  
**(Minimum de 5 personnes)**

*Jambon cuit et fumé*  
*Terrines maison*  
*Mousse de canard aux figues*  
*Viandes froides*  
*Saumon Bellevue*  
*Terrine de cerf aux marrons*  
*Sauces*  
*Crudités*

15,00 €

*Saumon Bellevue*  
*Saumon fumé maison*  
*Pâté en croûte de saumon aux petits légumes*  
*Terrines maison*  
*Jambon cuit*  
*Jambon de parme*  
*Mousse de canard aux figues*  
*Pâté en croûte de dinde et marrons*  
*Magret de canard fumé Maison*  
*Sauces*  
*Crudités*

20,00 €

*Viandes froides*  
*Jambon de Parme*  
*Jambon cuit*  
*Saumon Bellevue*  
*Saumon fumé maison*  
*Terrine aux Noix de St Jacques et poireaux*  
*Pressé de canard au foie gras*  
*Magret de canard fumé Maison*  
*Foie gras maison*  
*Sauces*  
*Crudités*

24,00€

## Nos entrées

✂ <i>Coquille à la Noix de St Jacques gratinée</i>	6,50€
✂ <i>Cassolette lutée de sandre et crevettes à la fondue de poireaux Riz parfumé</i>	10,50€
✂ <i>Cassolette de loup de Mer et ses petits légumes à la Bisque De Homard – riz parfumé</i>	10,50€
✂ <i>Cassolette de grenouilles et queues de Gambas au pesto rouge Riz parfumé</i>	11,00€
✂ <i>Cassolette d'écrevisses au poulet jaune, sauce Riesling – riz</i>	10,50€
✂ <i>Kouglof de saumon aux écrevisses – Velouté safrané Torsade de fettuccine</i>	11,50€
✂ <i>Filet de St Pierre soufflé aux Saint Jacques – Sauce champagne Pâtes pépites</i>	11,50€
✂ <i>Pavé de sandre poêlé aux fèves de soja – Velouté au pesto vert Riz parfumé</i>	11,50€
✂ <i>Corolle de sole aux Saint Jacques et crevettes – Sauce Normande Riz parfumé</i>	11,00€
✂ <i>Escalope de saumon en croûte de sésame – Sauce Beurre blanc Riz parfumé</i>	10,50€
✂ <i>Bouchée à la reine aux girolles</i>	9,00€
✂ <i>Bouchée à la reine</i>	7,00€
✂ <i>Terrine de Foie Gras Maison aux cranberries et son chutney Navette briochée</i>	11,00€

XXXXXXXXXX

✂ <i>Le saumon en Bellevue et ses garnitures</i>	9,50€
✂ <i>Assiette de Noël autour du canard (Foie gras – saumon fumé mariné à l'aneth – jambon Serrano )</i>	11,50€

XXXXXXXXXX

✂ <i>Tourte aux deux saumons (le kg)</i>	18,00€
✂ <i>Tourte au Riesling (le kg)</i>	17,50€
✂ <i>Tourte gourmande aux ris de veau et morilles (le kg)</i>	20,00€
✂ <i>Tourte aux cuisses de grenouilles à la provençale (le kg)</i>	23,50€
✂ <i>Tarte aux deux saumons et pignons de pin</i>	15,00€
✂ <i>Tourte au gibier</i>	19,00€
✂ <i>Jambon en croûte et ses crudités</i>	9,50€
✂ <i>Baেকেofe aux 3 poissons</i>	13,00€
✂ <i>Baেকেofe de lotte et Noix de St Jacques</i>	15,00€
✂ <i>Baেকেofe aux trois viandes</i>	12,00€
✂ <i>Baেকেofe de canard au Romarin frais</i>	12,00€
✂ <i>Baেকেofe du chasseur</i>	12,50€

## Nos plats

✂ <i>Moelleux de chapon farci aux marrons</i>	11,00€
✂ <i>Fondant de chapon farci forestier</i>	13,00€
✂ <i>Suprême de pintade farci aux cranberries et porto blanc</i>	11,50€
✂ <i>Cuisse de pintade farcie aux cèpes et noisettes</i>	10,50€
✂ <i>Caille désossée farcie au foie gras et figues</i>	13,00€
✂ <i>Mitonné de chapon aux pleurotes</i>	11,50€
✂ <i>Fricassé de poularde forestière</i>	11,00€
✂ <i>Magret de canard farci Périgourdine</i>	13,50€
✂ <i>Fondant de canard au poivre vert</i>	10,50€
✂ <i>Quasi de veau et sa poêlée Sylvestre</i>	12,50€
✂ <i>Sot l'y laisse de dinde à la crème de cèpes</i>	11,50€
✂ <i>Pavé de veau en croûte d'épices de Noël</i>	14,50€
✂ <i>Filet de bœuf Wellington (min. 5 pers) Crème de Morilles</i>	15,00€
✂ <i>Civet de biche aux senteurs des Bois</i>	10,00€
✂ <i>Noix de biche aux marrons et airelles</i>	13,50€
✂ <i>Gigue de chevreuil aux trompettes</i>	12,50€
✂ <i>Dos de biche Grand Veneur</i>	16,00€

*Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes et d'un gratin dauphinois*

XXXXXXXXXX

✂ <i>Foie gras Maison origine France</i>	90,00€ le kg 22,50€ les 250 grs. 45,00€ les 500 grs.
✂ <i>Saumon fumé Maison (tranché main)</i>	36,00€ le kg

XXXXXXXXXX

✂ <i>Brochette de fromages et sa salade</i>	3,50€
✂ <i>Plateau de fromages (6 variétés et raisin)</i>	3,50€
✂ <i>Terrine de brie aux noisettes et abricots confits et sa salade</i>	3,50€
✂ <i>Brie de Maux affiné « Maison » à la truffe et sa salade</i>	4,00€

XXXXXXXXXX

✂ <i>Omelette Norvégienne Maison (parfums au choix)</i>	3,50€
✂ <i>Vacherin glacé Maison (parfums au choix)</i>	3,50€
✂ <i>Parfait glacé aux senteurs de Noël et sa sauce choco cannelle</i>	4,00€
✂ <i>Sablé chocolat sur crème anglaise pain d'épices</i>	4,00€

## **MENUS**

*Kouglof de saumon aux écrevisses*  
*Velouté safrané*  
*Torsade de fettuccine*

===

*Mitonné de chapon aux pleurotes*  
*Légumes*  
*Ecrasé de pommes de terre vitelotte*

*21,00€*

*Cassolette de grenouilles et queues de gambas au pesto rouge*  
*Riz parfumé*

===

*Sot l'y laisse de dinde à la crème de cèpes*  
*Légumes*  
*Pommes paillassons*

*21,00€*

*Bouchée à la reine aux girolles*

===

*Civet de biche aux senteurs des Bois*  
*Légumes*  
*Spaetzle maison*

*19,00€*

*L'Assiette de Noël*  
*(Foie gras – saumon fumé mariné à l'aneth – jambon Serrano)*

===

*Quasis de veau et sa poêlée Sylvestre*

*Légumes*

*Gratin dauphinois*

*21,50€*

*Filet de St Pierre soufflé aux Saint Jacques*

*Sauce Champagne*

*Pâtes pépites*

===

*Fondant de canard au poivre vert*

*Légumes*

*Gratin dauphinois*

*21,00€*

*Pavé de sandre poêlé aux fèves de soja*

*Velouté au pesto vert*

*Riz parfumé*

===

*Fondant de chapon farci forestier*

*Légumes*

*Gratin dauphinois*

*23,00€*

*Terrine de foie gras Maison aux cranberries et son chutney*

*Navette briochée*

===

*Noix de biche aux marrons et airelles*

*Légumes*

*Spaetzle maison*

*23,50€*

*Corolle de sole aux Saint Jacques et crevettes*  
*Sauce Normande*  
*Riz parfumé*

===

*Cuisse de pintade farcie aux cèpes et noisettes*  
*Légumes*  
*Gratin dauphinois*

*21,50€*

*Escalope de saumon en croûte de sésame*  
*Sauce Beurre Blanc*  
*Riz parfumé*

===

*Fricassé de poularde forestière*  
*Légumes*  
*Gratin dauphinois*

*21,00€*



*Muriel et toute son équipe vous souhaitent de Joyeuses Fêtes de Noël et de Fin d'Année*