

*Carte des fêtes de fin
d'année*

2022



Schmitt

CUISINIER - TRAITEUR

51, rue Principale

57200 WOELFLING

Tél. 03 87 02 33 46

traiteur.schmitt@orange.fr

www.traiteurschmitt.fr

NOS APERITIFS

Plateau de réductions froides (20 pièces) (Mini muffin courgette saumon – brochette salée – variation de mini sandwiches)	23,00€
Plateau de réductions chaudes (20 pièces) (Déclinaison de crevettes croustillantes – mini parmentier de canard – brioche aux escargots)	22,00€
Plateau avec un assortiment de 20 mauricettes farcies	25,00€
Pain surprise rond (50 parts)	38,00€
Pain surprise long campagne (25 parts)	20,00€

NOS ENTREES

Terrine de foie gras de canard Maison et son chutney poire cranberries - Brioche	15,00€
Le traditionnel Saumon Bellevue et ses garnitures	11,00€
Salade Christmas (Jambon de Parme, Foie Gras, Millefeuille aux 2 saumons)	13,00€
Bouchée à la reine aux girolles	10,00€
Bouchée à la reine	8,00€

NOS POISSONS

La coquille St Jacques revisitée du chef	9,00€
Le filet de St Pierre farci en méli mélo terre mer et son crémeux aux lentilles corail	14,00€
Le dos de cabillaud en habit de fêtes, risotto truffé, velouté florentin	13,00€
Le pavé d'omble chevalier grillé sur peau et son fricassé de pleurotes, écrevisses et butternuts – riz trois continents	16,00€
Le filet de sandre rôti, brochette de crevettes marinées, nudelschnäcke à l'ail des ours	14,00€
La soupière de la mer lutée (saumon, cabillaud, lotte, crevettes, moules, petits légumes, soupe de poisson) (caution de 5 euros)	15,00€

NOS INEVITABLES

Tourte aux deux saumons et crevettes	(le kg) 19,00€
Tourte au Riesling	(le kg) 18,50€
Tourte aux cuisses de grenouilles à la provençale	(le kg) 25,00€
Jambon en croûte et ses crudités	10,00€
Baeckeofe aux 3 poissons et gambas	14,00€
Baeckeofe aux trois viandes	13,00€
Baeckeofe du chasseur	14,00€

NOS VIANDES

La dodine de chapon farci aux cranberries et foie gras, crémeux aux cèpes	17,00€
La ballotine de pintade (suprême) farci aux girolles, jus corsé à l'Armagnac	16,00€
Le quasi de veau basse température et sa poêlée d'Antan	17,00€
Le bourguignon de cerf aux marrons et senteurs des bois	13,50€
La Noix de biche au Pinot Noir et sa poêlée Sylvestre	17,00€
Le filet de bœuf Wellington (min. 5 Pers.) et son crémeux aux pleurotes	22,00€

**Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes
et de croustillant de pommes de terre ratte au sel de Guérande!**

NOS DESSERTS

Omelette Norvégienne Maison aux senteurs d'hiver	4,50€
Vacherin-glacé Maison aux senteurs d'hiver	4,50€
Précieux chocolat noisette crumble de cacao - Crème anglaise vanille bourbon	5,00€

NOS MENUS

MENU FLOCON DE NEIGE

Le Dos de cabillaud en habit de fêtes
Risotto truffé - Velouté florentin

🍷 OÙ 🍷

L'Assiette Christmas

🍷

Le Bourguignon de cerf aux marrons
et senteurs de bois

🍷 OÙ 🍷

La Dodine de chapon farci aux cranberries
et foie gras - Crémeux de cèpes

Légumes

Croustillant de pommes de terre ratte
au sel de Guérande

25,00€/pers.

MENU COUP DE CŒUR DU PÈRE NOEL

Variation de 4 réductions chaudes

(Mini parmentier de canard – brioche aux escargots – déclinaison de crevettes croustillantes)

Terrine de foie gras de canard et son chutney poires cranberries - Brioche

🍷 OÙ 🍷

Le filet de St Pierre farci en méli mélo terre mer
et son crémeux aux lentilles corail

🍷

Le Quasi de veau basse température et sa poêlée d'Antan

🍷 OÙ 🍷

La Noix de biche au Pinot Noir et sa poêlée Sylvestre
Légumes

Croustillant de pommes de terre ratte au sel de Guérande

🍷

Précieux chocolat noisette crumble de cacao
Crème anglaise vanille bourbon

35,00€/pers.

NOS BUFFETS

FROIDS

(Minimum de 5 personnes)

Jambon cuit • Jambon fumé

Jambon de Parme • Terrines maison

Mousse de canard • Viandes froides

Saumon Bellevue

Pâté en croûte de pintade aux morilles

Pressé de canard au foie gras

Sauces • Crudités

20,00 €/pers.

Saumon Bellevue • Saumon gravlax maison

Pâté en croûte de truite aux amandes

Terrines maison • Jambon cuit

Jambon fumé • Jambon de parme

Mousse de canard

Pâté en croûte de pintade aux morilles

Magret de canard séché Maison

Foie gras Maison • Sauces • Crudités

30,00 €/pers.

Terrain et Tradition
chez le Traiteur
Schmitt

Certifié FAIT MAISON

Saumon fumé	42€/kg
Foie gras de canard	120€/kg
Filet mignon de porc fumé	19€/kg
Magret de canard séché	30€/kg
Poitrine fumée	16€/kg
Jambon fumé	18,50€/kg
Filet de poulet fumé Maison (à chaud)	15€/kg
Fromage de tête maison	10€/kg
Brie de Noël fumé maison aux fruits sec et sirop d'érable	25,00€

*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

