

*Carte des fêtes de fin
d'année*

2025



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

traiteur.schmitt@orange.fr

www.traiteurschmitt.fr

Schmitt

CUISINIER - TRAITEUR

NOS APERITIFS

Plateau réductions froides (20 pièces)	28,00€
Cheesecake de l'océan, mini cornet salé au foie gras, mini burger au crabe et tourteau, variation de tortillas, mini sandwich polaire	
Plateau de réductions chaudes (20 pièces)	28,00€
Crevettes en chemise de pommes de terre, brochette de poulet yakitori, mini cheeseburger, gigolette de caille croustillante, samoussa de poulet	
Plateau de 20 mauricettes garnies:	26,00€
Saumon fumé, jambon forêr noire, duo de fromage, jambon blanc comté	
Pain surprise brioché (60 parts)	45,00€
Pain Bretzel (40 parts)	42,00€
Pain lobster (brioche) 40 sandwichs	45,00€

NOS ENTREES

Le traditionnel saumon Bellevue et ses garnitures	12,00€
1/2 homard en chaud froid et ses garnitures	16,00€
L'assiette Christmas (100% fait Maison)	14,00€
(foie gras de canard, saumon gravlax, filet mignon de porc fumé aux baies roses)	
L'incontournable bouchée à la reine, riz	10,00€

NOS POISSONS

La coquille St-Jacques revisitée du chef	10,00€
(St-Jacques, lotte, moules, crevettes, bisque, lutée)	
Filet de sandre en deux cuissons, torsade de linguines, crémeux florentin	17,00€
Filet d'empereur snacké aux saveurs d'Asie, riz parfumé	18,00€
Filet de Saint Pierre rôti et sa mirepoix de légumes d'antan, écrasé de butternuts	17,00€

NOS INEVITABLES

Tourte aux saumon, St-Jacques et gambas	23,00€/kg
Tourte au riesling	22,00€/kg
Tourte aux cuisses de grenouilles à la provençale	26,00€/kg
Jambon en croûte, crudités	12,00€
Baeckeofe aux 3 poissons et gambas	16,00€
Baeckeofe aux 3 viandes	14,00€
Couscous Berbère	14,00€

NOS VIANDES

Suprême de pintade farci aux craterelles en croûte de noix	18,00€
Filet de boeuf Wellington et son crémeux aux pleurotes	25,00€
Mitonné de cerf et sa persillade de mini champignons et aïelles	14,00€
Noix de biche confite et sa poêlée St-Sylvestre aux marrons	19,00€
Médaille de quasis de veau farci aux morilles	19,00€

Toutes nos viandes sont accompagnées de 2 sortes de légumes et d'un fondant de pommes de terre coeur coulant aux girolles

NOS DESSERTS

Omelette Norvégienne "Maison" (vanille bourbon, noix, speculoos)	4,50€
Vacherin glacé "Maison" (myrtilles, fruit de la passion, chocolat blanc)	4,50€
Délice à la tangerine et vanille bourbon, coulis de mangue, fruits exotiques	6,50€

NOS MENUS

MENU FLOCON DE NEIGE

L'assiette Christmas (100% fait Maison)

(foie gras de canard, saumon gravlax,
filet mignon de porc fumé aux baies roses)



Mitonné de cerf et sa persillade
de mini champignons et airelles



Légumes / Fondant de pommes de terre
coeur coulant aux girolles

26,00€/pers.

MENU COUP DE CŒUR DU PÈRE NOEL

Filet d'empereur snacké aux saveurs d'Asie, riz parfumé



Médaille de quasis de veau farci aux morilles



Légumes / Fondant de pommes de terre
coeur coulant à la truffe



Délice à la tangerine et vanille bourbon,
coulis de mangue, fruits exotiques

41,00€/pers.

NOS BUFFETS

FROIDS

(Minimum de 5 personnes)

Jambon cuit, Jambon fumé, terrines
Maison, Mousse de canard, Saumon
Bellevue, Pâté en croûte de volaille,
Rosbeef au poivre noir de Timut,
Poitrine de dinde à la moutarde violette,
Sauces, Crudités

21,00 €/pers.

Saumon Bellevue, Saumon gravlax Maison,
Terrines maison, Jambon cuit, Jambon fumé,
Jambon de parme, Foie gras Maison,
Poitrine de dinde à la moutarde violette,
Rosbeef au poivre de Timut, Opéra de saumon,
Sauces, Crudités

32,00 €/pers.



*Terroir et tradition
chez le Traiteur*



Schmitt

Saumon gravlax	48,00€ /kg
Saumon fumé	48,00€ /kg
Foie gras de canard	125,00€ /kg
Filet mignon de porc fumé aux baies roses	21,00€ /kg
Magret de canard fumé	35,00€ /kg
Jambon fumé	19,00€ /kg
Fromage de tête Maison	10,00€ /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

