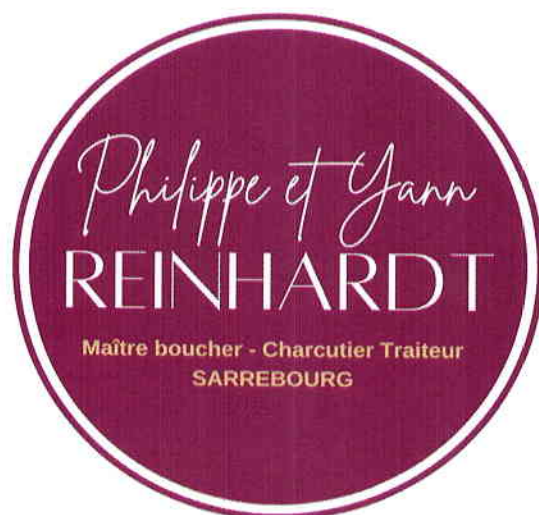


TARIF

TRAITEUR



Eurl Le Palais Gourmand
62 Grand-rue
57400 SARREBOURG
Tél. : 03 87 03 12 25

Email : philippe.reinhardt.sarrebourg@gmail.com

Site internet : reinhardt-lepalaisgourmand.com

Facebook : Philippe Reinhardt Le Charcutier Traiteur

SARL au capital de 10.000,00 € - RCS Metz : 539 009 886 - APE : 4722Z - TVA FR 94539009886

PLATEAU Apéritif

Charcuterie Chiffonnade 6 personnes : 27,00 €

- Jambon Cuit et Séché
- Rosette
- Mini Pâté Croûte Richelieu
- Gouttes de Poivrons
- Pickels (Légumes à l'Aigre Douce)
- Fromage Emmental et St Nectaire
- Fuseau Lorrain
- Assortiment
- Fromage de Tête

COCKTAIL - Salés Froids

- Canapés Prestiges..... 1,10 € pièce (à partir de 100 pièces 1,00 € la pièce).

- Saumon, Crème de Raifort
- Grand-mère, Tomates Séchées
- Magret Canard, Foie Gras
- Crevettes, Crème
- Chiffonnade Jambon cuit.

- Mini Mauricette..... 1,00 € pièce

- Saumon Fumé - Pâté de Campagne - Jambon Fumé - Rosette - Ail et Fine Herbes



Canapés

- Tartines Rustiques..... 1,20 € pièce

- Végétariennes : Fromage Blanc, Avocat, Concombre, Tomates, Champignons
- Charcutières

- Mini Pâté en Croûte..... 1,00 € pièce

- Cochon, Foie Gras, Pistaché
- Saumon à l'Aneth
- Volaille, Ris de Veau, Fruits Secs

Minimum 10 pièces par variétés

- Verrines Salées..... 1,60 € pièce

- Chèvre Frais, Pommes Granny, Magret
- Tomates, Avocats, Orange
- Crémeux, Foie Gras, Mirabelles
- Tartare Saumon, St Jacques
- Sarladaises : Haricots Verts., Fromage Blanc, Foie Gras

Minimum 10 pièces par variétés



- Pain Surprise Rond **80 pièces** 38,90 € pièce

- Saumon Fumé, Jambon Fumé, Jambon Blanc, Rosette

- Pain Surprise aux Noix **80 pièces** 42,20 € pièce

- Saumon Fumé, Jambon Fumé, Rosette

- Pain Surprise Paysan **80 pièces** 45,50 € pièce

- Jambon Fumé, Rillettes, Pâté, Rosette

- Pain Surprise aux Noix **40 pièces** 29,80 € pièce

- Saumon Fumé, Jambon Fumé, Rosette

- L'Alsacien (Grande Mauricette) **40 pièces**..... 33,60 € pièce

- Jambon de Dinde, Saumon Fumé, Ail et Fines Herbes
- Ou Saumon Fumé, Jambon de Savoie, Rosette

- Kougelhof Surprise Garni **40 pièces**..... 29,90 € pièce

- Saumon Fumé, Jambon de Savoie, Rosette

- Baguette Surprise **20 Tranches** 18,50 € pièce

- Thon, St Morêt, Œufs Dur, Cornichons, Gruyère, Moutarde, Jambon

- Kougelhopf Salé Lard et Noix..... 10,80 € pièce



COCKTAIL - *Salés Chauds*

- Assortiment Cocktail Salé Chaud 0,95 € pièce
 - Mini Tartelette Saumon
 - Mini Pizza
 - Mini Tartelette Oignon
 - Mini Quiche
 - Mini Tartelette Poireaux

Minimum 10 pièces par variétés

- Mini Pâté Lorrain 1,20 € pièce
- Mini Bouchées Escargots 1,20 € pièce

COCKTAIL - *Animation*

- Bar à Consommé suivant Saison 23,00 € le litre
 - Crémeux de Champignons
 - Soupe de Potiron
 - Emulsion d'Asperges Vertes, Perles de Sagouline
 - Crème de Homard, St Jacques, Perles de Sagouline (Supplément 5,00 € le litre)

- Jambon Chaud Toastés 25,00 € le kilo
- Mini Knacks (≈20 g) 26,50 € le kilo
- Mini Saucisse à Cuire (≈20g) 22,50 € le kilo
- Petit Pain de Campagne 40g 0,55 € pièce

• Plancha

- Mini Brochette Gambas Marinées 2,50 € pièce
- Mini Brochettes de St Jacques Marinées 2,50 € pièce
- Mini Brochettes Aiguillettes de Canard 2,10 € pièce
- Mini Brochette Viande (Bœuf, Volailles) 2,10 € pièce

COCKTAIL - *Sucrés*

Réductions : 1,10 € la pièce **Minimum 10 pièces par variétés**

- Tarte au citron
- Chou aux agrumes
- Feuilleté à la vanille, Fruits
- Tarte au caramel
- Opéra

Verrines Sucrées : 1,60 € la pièce **Minimum 10 pièces par variétés**

- Tiramisu
- Fruits Rouges, Vanille, Crumble
- Deux Chocolats
- Brochettes de Fruits Frais 1,30 € pièce
- Ananas Piqué de 30 Brochettes de Fruits 42,00 € pièce
- Kougelhopf Sucré 10,50 € pièce
- Marbré 9,50 € pièce

BUFFETS *Froids*

• Buffet Campagnard : 12,80 € / pers

Cuillère Grand-mère en Glace de Viande
Pâté en Croûte Traditionnel au Riesling
Assortiments de Charcuteries (3)
Chiffonnade de Jambon Blanc
Chiffonnade de Jambon de Savoie
Rosbeef au Poivre de Sichuan
Pièce de Veau Rôtie
Fuseau Lorrain
Petite Tomate Farcie au Thon
3 Crudités - 2 Salades Composées
Moutarde - Cornichons



• Buffet Champêtre : 17,80 € / pers

Cuillère Grand-mère en Glace de Viande
Pâté en Croûte Traditionnel au Riesling et Foie Gras
Fromage de Tête
Chiffonnade de Jambon de Savoie
Brochette de 3 Queues de Gambas Rôties
Tranche de Saumon Fumée et Crème de Raifort
Assortiments de Charcuteries (2)
Fuseau Lorrain
Rosbeef au Poivre de Sichuan
Filet de Volaille Rôtie aux Agrumes
Petite Tomate Farcie au Thon
3 Crudités - 2 Salades Composées
Moutarde - Cornichons



• Buffet Prestige : 28,00 € / pers

Pâté en Croûte Royal (Canard, Volaille, Foie Gras, Morilles)
Persillé Bourguignon
Foie Gras de Canard, Gelée aux Sauternes
Saumon en Belle-vue sur Légumes Croquants
Ballotine de Volaille aux Ecrevisses
Sushi de Homard en Saumon Fumée
Chiffonnade de Rosbeef au Poivre de Sichuan
Filet de Volaille Rôtie aux Agrumes
3 Crudités - 2 Salades Composées
Moutarde - Cornichons



Crudités :

- Tomate - Carottes râpées - Céleri Rémoulade - Concombre - Betteraves Rouges - Chou Blanc - Pomme de Terre

Salades composées :

- Taboulé - Macédoine - Piémontaise

- Pennes (Pennes, Gruyère, Jambon, Basilic, Tomates, Huile d'Olive, Vinaigrette)

Salades exotiques : + 0,50 € /pers

- Africaine (Cœur de Palmier, Tomate, Concombre, Jambon, Crème Légère, Vinaigrette)

- Champignons Crevettes (Echalotes, Jus Citron, Xérès, Huile d'Olive)

- Chenonceau (Avocat, Ananas Tomates)

ENTREES - *Froides*

- La Cuillère Grand-mère en Glace de Viande
sur son Tartare de Légumes Croquants 6,40 €/pers
- La Couronne des Charcutiers (Caille, Foie Gras, Canard)
sa Farandole de Petits Légumes Frais 7,70 €/pers
- La Cuillère de Foie Gras Mulard en Gelée de Sauternes et Doré d'une Feuille d'Or,
son Chutney mirabelles, crémeux de Balsamique de Modène 9,90 €/pers
- Le Finger de Foie Gras Mulard Pistaché en Duo de Saumon Fumé d'Ecosse 12,50 €/pers
- Le Turban de Homard en Saumon d'Ecosse de notre Fumoir 9,90 €/pers
- La Petite Salade de Homard à la Parisienne 14,90 €/pers



ENTREES - *Chaudes*

- La Cassolette de Lotte et Petits Légumes,
son coulis de Langoustines 18,80 €/pers
- Les St-Jacques en Croûte de Beurre sur sa Galette de Pommes de Terre
son Coulis de Corail 15,80 €/pers
- Les St Jacques Poêlée sur son Risotto aux Truffes aux Truffes 15,80 €/pers
- La Chartreuse de Saumon d'Ecosse en Habit Vert,
son Velouté aux Ecrevisses 12,80 €/pers
- Le Sandre Braisé, Paleron et son Jus de Bœuf
Infusé à l'Ail des Ours sur sa Purée au Beurre 17,90 €/pers
- La Coquille St-Jacques Fraîche en Parmentière 7,90 €/pers
- La Bouchée à la Reine - Veau, Volaille, Ris de Veau Shitakés 9,90 €/pers
- Le Pâté Lorrain et sa Petite Verdurette 6,90 €/pers

VIANDES *Garnies*

- Bœuf :

- Mille-feuilles de Filet de Bœuf au Coulis de Pinot Noir..... 14,80 €/pers
- Paleron de Bœuf Rossini 7,70 €/pers
- Bœuf Bourguignon 10,80 €/pers



- Veau :

- Demi-Pocharsky de Veau , Glace de Veau 16,90 €/pers
- Paleron de Veau Basse Température 15,60 €/pers
- Sauté de Veau aux Girolles 12,80 €/pers

- Volaille :

- Suprême de Pintadeau en Duxelles de Morilles,
Jus Corsé au Marsala 16,90 €/pers
- Caille au Foie Gras de Canard Mulard et Truffes en Croûte
Jus de Caille Réduit 16,60 €/pers
- Emballé de Volaille Fermière en Chou de Chine
Aux Herbes et Champignons, Sauce Diable..... 15,80 €/pers
- Le Demi Pigeon Farci Grand-mère, Glace de Pigeon..... 18,90 €/pers



- Agneau :

- Le Canon d'Agneau en Tapenade et son Jus Réduit 16,90 €/pers
- La Souris d'Agneau Braisée à l'Ancienne 15,60 €/pers
- Le Carré d'Agneau Rôti Trois Côtes, Jus au Thym 16,50 €/pers

- Gibier :

- Le Demi-Pocharsky de Chevreuil, sa Sauce Poivrade 16,90 €/pers
- Le Pavé de Biche aux Airelles 14,80 €/pers
- Le Petit Ragout de Jeune Sanglier aux Trompettes 13,50 €/pers

- Porc :

- Le Mignon à la Diable Revisité, Jus de Porc et Moutarde à l'Ancienne 16,90 €/pers
- Le Carré de Cochon au Lard de Colonnata, Sauce Diable..... 12,50 €/pers

Garnitures : 1 féculent - 1 légume au choix

- Gratin Dauphinois
- Purée de Pomme de Terre
- Purée de légumes
- Pommes Dauphines
- Galettes de Pomme de Terre
- Mousse de Carotte ou Courgettes
- Brochettes de Légumes
- Chou Chinois au Beurre
- Légumes Tournés

PLATS *Uniques*

- Jambon Vigneron, Gratin de Pommes de Terre, Salade Verte14,80 €/pers
- Pâté Lorrain, Salade Verte.....9,50 €/pers
- Cochon de Lait Farci, Gratin Dauphinois, Salade Verte
à partir de 20 pers à définir
- Baeckeoffe aux 3 Viandes, Salade Verte.....13,90 €/pers
- Baeckeoffe aux 3 Poissons, Salade Verte17,10 €/pers
- Couscous Royal15,90 €/pers
- Choucroute Garnie11,90 €/pers
- Choucroute Royale + Jambonneau et Quenelles14,60 €/pers
- Paëlla..... 16,70 €/pers
- Pot au Feu Bourgeois avec Potage et Quenelles.....13,80 €/pers
- Potée Lorraine 12,40 €/pers

DIVERS

- Trou Lorrain Mirabelle 3,50 €/pers
- Assiette de Fromages 3,30 €/pers
- Plateau de Fromages 3,00 €/pers
- Salade Verte..... 0,60 €/pers
- Petit Pain Blanc ou de Campagne.....0,45 € pièce
- Baguette1,05 € pièce

Les prix indiqués sur ce tarif sont nets TTC (tva 5,5%) emportés de notre magasin, accompagnés d'un service en cuisine la TVA à 10% s'applique.

Location vaisselle par personne : 1,50 € .
Frais de livraison au-delà de 15 km.

DESSERTS

- Glacés sur Assiette :

- Vacherin Glacé, son Coulis.....4,90 €/pers
- Le Nougat Glacé, son Coulis.....5,50 €/pers
- Omelette Norvégienne.....5,30 €/pers
- Profiteroles au Chocolat4,90 €/pers



- Dessert à l'Assiette :

- Salade de Fruits Frais à la Menthe 5,30 €/pers
- Iles Flottantes à la Vanille Bourbon 4,90 €/pers
- Crème Brûlée à la Vanille Bourbon, sa Tuile aux Amandes..... 5,30 €/pers
- Le Gratin de Fruits Frais 5,90 €/pers
- La Tartelette au Citron Meringuée, son Coulis 5,90 €/pers
- La Caresse à la Vanille, sa Crème Vanille Bourbon 5,90 €/pers
- Le Mille-feuilles aux 2 Chocolats, sa Crème Vanille Bourbon 5,90 €/pers
- L'Assiette Gourmande
(4 Pâtisseries, Glace, Sauces et Fruits)..... 7,50 €/pers

- Gâteaux : Disponibles : en 4 parts : 16,00 € - 6 parts : 24,00 € - 8 parts : 32,00 €

- Mille-feuilles à la Vanille de Tahiti
- Mille-feuilles aux 2 Chocolats
- Mille-feuilles Pralinés aux Noisettes
- Carrément Chocolat
- Opéra Revisité
- Forêt Noire
- Tarte Infiniment Vanille
- Tarte au Citron
- Tarte au Caramel



Pour les Gâteaux de Saisons, veuillez nous contacter.