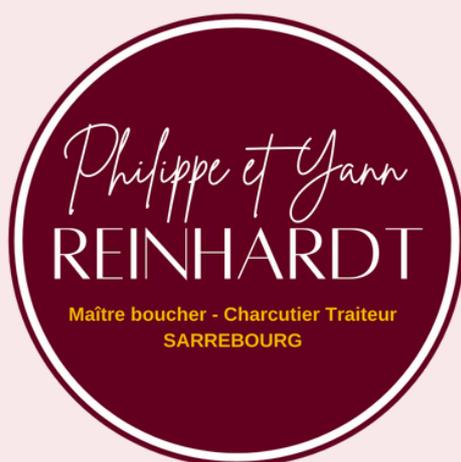


# TARIF

# TRAITTEUR

## 2023



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

E-mail : [philippe.reinhardt.sarrebourg@gmail.com](mailto:philippe.reinhardt.sarrebourg@gmail.com)

Site internet : [Reinhardt-lepalaisgourmand.com](http://Reinhardt-lepalaisgourmand.com)

**Facebook : Philippe Reinhardt Le Charcutier Traiteur**

# PLATEAU Apéritif

Charcuterie Chiffonnade 6 personnes.....28,50 €

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

## Cocktail - Salés Froids

- Canapés Prestiges **Minimum 10 pièces par variété** ..... 1,25 € pièce
  - Saumon, Crème de Raifort
  - Grand-mère, Tomates Séchées
  - Crevettes, Crème
  - Chiffonnade Jambon cuit, Jambon séché
  - Foie Gras, Magrets
- Mini Mauricettes **Minimum 10 pièces par variété** ..... 1,30 € pièce
  - Saumon Fumé - Pâté de Campagne - Jambon Fumé - Rosette - Ail et Fine Herbes
- Tartines Rustiques **Minimum 10 pièces par variété** ..... 1,35 € pièce
  - Végétariennes : Fromage Blanc, Avocat, Concombre, Tomates, Champignons
  - Charcutières
- Mini Pâté en Croûte **Minimum 10 pièces par variété** ..... 1,10 € pièce
  - Cochon, Foie Gras, Pistaché
  - Volaille, Ris de Veau, Fruits Secs
  - Saumon à l'Aneth .
- Verrines Salés **Minimum 20 pièces par variété** ..... 1,70 € pièce
  - Chèvre frais, Pomme Granny, Magret
  - Crémeux, Foie Gras, Mirabelles
  - Sarladaise : Haricots Verts, Fromage Blanc, Foie Gras
  - Tomates, Avocats, Orange
  - Tartare Saumon, St Jacques
- Pain Surprise Rond 15 pers ..... 44,80 € pièce
  - Saumon Fumé, Jambon Fumé, Jambon Blanc, Rosette
- Pain Surprise aux Noix 12 pers..... 46,80 € pièce
  - Saumon Fumé, Jambon Fumé, Rosette
- Pain Surprise aux Noix 8 pers..... 31,80 € pièce
  - Saumon Fumé, Jambon Fumé, Rosette
- Kougelhof Surprise Garni 6/8 pers..... 32,00 € pièce
  - Saumon Fumé, Jambon de Savoie, Rosette
- Kougelhof Salé Lard et Noix..... 13,80 € pièce

# Cocktail - Salés Chauds

- Assortiment Cocktail Salé Chaud **Minimum 10 pièces par variété** .... 1,10 € pièce
  - Mini Tartelette Saumon
  - Mini Pizza
  - Mini Tartelette Oignon
  - Mini Quiche
  - Mini Tartelette Poireaux
- Mini Pâté Lorrain..... 1,40 € pièce
- Mini Bouchées Escargots..... 1,50 € pièce

# Cocktail - Animation

- Jambon Chaud Toasts..... 27,50 € le kilo
- Mini Knacks (≈ 20g)..... 34,50 € le kilo
- Mini Saucisse à cuire (≈ 20g)..... 23,80 € le kilo
- Petit Pain de Campagne (≈ 40g)..... 0,65 € pièce
- Plancha
  - Mini Brochette Gambas Marinées..... 2,80 € pièce
  - Mini Brochettes de St Jacques Marinées..... 2,80 € pièce
  - Mini Brochettes Aiguillettes de Canard..... 2,80 € pièce
  - Mini Brochette Viande (Boeuf, Volailles)..... 2,40 € pièce

# Cocktail - Sucrés

- Réductions Sucrées..... 1,30 € pièce
- Verrines Sucrées **Minimum 20 pièces par variété**..... 1,40 € pièce
  - Tiramisu
  - FruitsRouges, Vanille, Crumble
  - Deux chocolats
- Brochettes de Fruits Frais..... 1,45 € pièce
- Ananas Piqué de 30 Brochettes de Fruits..... 46,50 € pièce
- Kougelhopf Sucrées..... 11,90 € pièce
- Marbré..... 9,90 € pièce

# BUFFETS Froids

## • Buffet Campagnard : 13,70 € par Personne

- Cuillère Grand-mère en Glace de Viande
- Demi Tranche Pâté en Croute Traditionnel au Riesling
- Assortiments de Charcuterie (2)
- 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 - Mayonnaise - Cornichons

## • Buffet Champêtre : 19,60 € par Personne

- Cuillère Grand-Mère en Glace de Viande
- Demi Tranche Pâté en Croute Traditionnel au Riesling et Foie Gras
- Chiffonnade de Jambon de Savoie
- Brochette de 3 Queue de Gambas Rôties
- Tranche de Saumon Fumé
- Assortiment de charcuterie (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 - Mayonnaise - Cornichons

## • Buffet Prestige : 33,50 € par Personne

- Pâté en Croute Royal (Canard, Volaille, Foie Gras, Morilles)
- Persillé Bourguignon
- Foie Gras de Canard, Gelée au Sauternes
- Saumon en Belle-vue sur Légumes Croquants
- Ballottine de Volaille aux Écrevisses
- Sushi de Homard en Saumon Fumé
- Chiffonnade de Rosbeef au Poivre de Sichuan
- Filet de Volaille Rôtie aux Agrumes

3 Crudités - 2 Salades Composées - Moutarde - Mayonnaise - Cornichons

## • Crudités

- Tomate, Carottes Rapées, Céleri Remoulade, 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 (+0,60€ par Personne)

- Africaine (Coeur de Palmier, Tomates, Concombre, Jambon, Crème Légère, Vinaigrette)
- Champignons Crevettes (Échalotes, Jus Citron, Xérès, Huile d'Olive)
- Chenonceau (Avocat, Ananas, Maïs, Tomates)

# ENTRÉES - Froides

- La Cuillère Grand-mère en Glace de Viande  
sur son Tartare de Légumes Croquants ..... 7,20 €/pers
- Le Pâté en Croûte Forestier, ses Crudités ..... 7,80 €/pers
- Le Pâté en Croûte de Saumon aux Petits Légumes, ses Crudités ..... 9,50 €/pers
- La Couronne des Charcutiers (Caille, Foie Gras, Canard)  
sa Farandole de Légumes Frais ..... 9,90 €/pers
- La Cuillère de Foie Gras Mulard en Gelée de Sauternes et Doré d'une Feuille d'Or  
son Chutney Mirabelle, Crémeux de Balsamique de Modène ..... 13,80 €/pers
- Le Finger de Foie Gras Mulard Pistaché en Duo de  
Saumon Fumé d'Écosse ..... 13,80 €/pers
- L'Assiette Gourmande aux Trois Poissons (Saumon Gravlax, Sandre en Chaud-froid,  
Brochette de Queues de Gambas, Crème de Raifort) ..... 14,80 €/pers
- Le Turban de Homard en Saumon d'Écosse de notre Fumoir.... 13,80 €/pers
- Les Queues de Gambas Tièdes sa Petite Parisienne au Foie Gras ..... 12,80 €/pers
- La Petite Salade de Homard à la Parisienne ..... 15,90 €/pers

# ENTRÉES - Chaudes

- Les St-Jacques en Croûte de Beurre sur sa Galette de Pommes de Terre  
son Coulis de Corail ..... 16,80 €/pers
- La Chartreuse de Saumon d'Écosse en Habit Vert,  
son Velouté aux Écrevisses, Purée de Panais ..... 14,90 €/pers
- Le Sandre et Moelleux de St-Jacques  
Nouillettes en Arlequin, Sauce Homardine ..... 17,90 €/pers
- La Coquille St-Jacques Fraîche en Parmentière ..... 9,90 €/pers
- La Cassolette de Dorade Royale  
son Risotto et sa Fondue de Poireaux ..... 13,40 €/pers
- La Bouchée à la Reine, Riz **en Entrée** ..... 8,50 €/pers  
**en Plat Unique** ..... 12,90 €/pers
- Pâté Lorrain - Salade **en Entrée** ..... 6,80 €/pers  
**en Plat Unique** ..... 9,90 €/pers

# VIANDES Garnies

- **Boeuf :**
  - Mille-feuilles de Filet de Bœuf au Coulis de Pinot Noir ..... 20,50 €/pers
  - Bœuf Bourguignon ..... 11,30 €/pers
  - Paleron de Bœuf Cuit Basse Température Sauce Poivrade .....12,50 €/pers
- **Veau :**
  - Demi-Pocharsky de Veau, Glace de Veau ..... 17,80 €/pers
  - Paleron de Veau Basse Température ..... 16,40 €/pers
  - Sauté de Veau aux Girolles ..... 14,80 €/pers
  - Carré de Veau Prince Orloff, Demi Glace de Veau ..... 16,90 €/pers
- **Volaille :**
  - Suprême de Pintadeau en Duxelles de Champignons  
Sauce Morilles ..... 16,90 €/pers
  - Caille au foie Gras de Canard Mulard en Croûte  
Jus de Caille Réduit ..... 17,80 €/pers
  - Emballé de Volaille Fermière en Chou de Chine  
Aux Herbes et Champignons, Sauce Diable ..... 16,50 €/pers
  - Cuisse de Canard aux Champignons des Bois ..... 15,60 €/pers
- **Agneau :**
  - Le Canon d'Agneau en Tapenade et son Jus Réduit..... 17,10 €/pers
  - La Souris d'Agneau Braisée à l'Ancienne..... 16,40 €/pers
  - Tajine d'Agneau..... 14,40 €/pers
- **Gibier :**
  - Le Demi-Pocharsky de Chevreuil, Sauce Poivrade..... 17,80 €/pers
  - Le Ragout de Jeune Sanglier aux Trompettes..... 14,80 €/pers
- **Porc :**
  - Le Mignon à la Diable Revisité ..... 16,50 €/pers  
Jus de Porc et Moutarde à l'ancienne
  - Le Filet Mignon Cordon Bleu, Jus de Porc.....16,50 €/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 Verte..... 12,40 €/pers
- Cochon de Lait Farci, Gratin Dauphinois, Salade Verte  
à partir de 20 personnes..... Prix à définir
- Baeckeoffe aux 3 Viandes, Salade Verte..... 14,90 €/pers
- Baeckeoffe aux 3 Poissons, Salade Verte..... 17,90 €/pers
- Couscous Royal (Râgout d'agneau, poulet, Boulettes d'agneau, Merguez) ..... 15,90 €/pers
- Choucroute Garnie (Lard, Kassler, Saucisse à Cuire, Knacks)..... 12,40 €/pers
- Choucroute Royale (+Jambonneaux et Quenelles) ..... 15,30 €/pers
- Paëlla..... 17,50 €/pers
- Paëlla Lorraine (Saucisse Fumé, Lard Fumé, Chorizo, Jambon) ..... 14,30 €/pers
- Pot au Feu Bourgeois avec Potage et Quenelles Crudités ..... 14,50 €/pers
- Potée Lorraine ..... 13,60 €/pers

## DIVERS

- Trou Lorrain Mirabelles..... 3,70 €/pers
- Assiette de Fromages ..... 3,50 €/pers
- Salade Verte ..... 0,60 €/pers
- Petit Pain Blanc ou de Campagne ..... 0,65 €/pers
- Baguette ..... 1,30 €/pers

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 € TTC

Frais de Livraison : 5,00 € TTC

# DESSERTS

- **Glacés sur Assiette :**

- Vacherin Glacé, Coulis..... 4,90€ /pers

- **Dessert Individuel à l'Assiette :**

- Salade de Fruits Frais à la Menthe..... 5,30€ /pers
- Ile Flottante à la Vanille Bourbon..... 5,50€ /pers
- Crème Brûlée à la Vanille Bourbon..... 5,90€ /pers
- Baba au Rhum, Agrumes et Vanille..... 5,90€ /pers

- **Gâteaux individuels : 4,00 € emporté - A l'assiette 6,50€**

- Grenada à l'Orange

(Croustillant Praliné Noisettes, Biscuit Chocolat, Marmelade d'Orange, Mousse Chocolat Noir et Lait)

- St James

(Biscuit Madeleine à la Vanille, Compotée d'Ananas et Mangue, Mousse Vanille Parfumé au Rhum)

- Passion Framboise

(Croustillant Amandes, Biscuit Joconde, Mousse Framboise, Coulis au Fruit de la Passion)

- Délices de Fêtes

(Streusel, Biscuit Vanille, Mousse Vanille, Gelée aux Fruits Rouges et Champagne Rosé)

- Mille-feuilles à la Vanille

- Mille-feuilles Pralinés Noisettes

- Mille-feuilles aux 2 Chocolats

- Fôret noire

- Opéra

(Biscuit Joconde imbibé de Café, Crémeux Chocolat, Crème Diplomate à la Vanille et au Café)

Pour les Gâteaux de saison, veuillez nous contacter

Disponible en Gâteaux 4 parts, 6 parts et 8 parts