

*Carte des fêtes de fin
d'année*

2024



Schmitt

CUISINIER - TRAITEUR

51, rue Principale

57200 WOELFLING

Tél. 03 87 02 33 46

traiteur.schmitt@orange.fr

www.traiteurschmitt.fr

NOS APERITIFS

Plateau réductions froides: 20 pièces	27,00€
Focaccia saveur méditerranéenne / mini chou croustillant à la truffe d'été/ briochin au foie gras et figues macaron salé au magret de canard et agrumes/ déclinaison de tartines	
Plateau de réductions chaudes: 28 pièces	26,00€
Croustillant de gambas aux céréales / burger revisité façon bretzel / mini pain bagnat au poulet bourse croustillante aux escargots	
Plateau réductions asiatique : 20 pièces	28,00€
(Nems, yakitori, samoussa, crevettes tempura)	
Plateau de 20 mauricettes garnies:	26,00€
Pain surprise brioché (60 parts)	38,00€
Pain surprise long aux céréales (25 parts)	23,00€

NOS ENTREES

Le traditionnel saumon Bellevue et ses garnitures	12,00€
L'assiette Christmas (foie gras de canard, saumon gravlax, jambon serrano à la truffe)	13,00€
Bouchée à la reine	9,00€

NOS POISSONS

Filet de Saint Pierre snacké sur peau et sa poêlée gourmande aux senteurs festives, purée de butternuts	17,00€
Strudel d'omble chevalier aux écrevisses de Louisiane, duo de tagliatelles, crémeux à l'aneth	18,00€
Filet de limande en habit Normand sauce beurre blanc, risotto aux asperges vertes	17,00€
La coquille St-Jacques revisitée du chef	9,00€

NOS INEVITABLES

Tourte aux deux saumons et St-Jacques	22,00€
Tourte à la viande vigneronne	21,00€
Tourte aux cuisses de grenouilles à la provençale	25,00€
Jambon en croûte, crudités	11,00€
Baeckeofe aux 3 poissons et gambas	15,00€
Baeckeofe aux 3 viandes	14,00€

NOS VIANDES

Ballotin de pintade (suprême) farci au foie gras et patate douce en croûte d'herbes	18,00€
Filet mignon de veau et sa persillade de champignons miniatures sauce crémeuse à la fine champagne	21,00€
Caille en crapaudine farcie aux morilles	15,00€
Filet de bœuf Wellington (min. 5 pers) et son crémeux aux cèpes	24,00€
Bourguignon de cerf et sa poêlée d'antan aux châtaignes d'eau	14,00€
Noix de biche aux girôlles et figues	18,00€

Toutes nos viandes sont accompagnées de 2 sortes de légumes et d'un fondant de pommes de terre coeur coulant à la truffe

NOS DESSERTS

Omelette Norvégienne "Maison" (caramel pop-corn, vanille bourbon, rocher)	4,50€
Vacherin glacé "Maison" (Noix de coco, ananas, fruit de la passion)	4,50€
Intermède gourmand douceur subtile litchis fraises	6,00€

NOS MENUS

MENU FLOCON DE NEIGE

L'assiette Christmas (foie gras de canard, saumon gravlax, jambon serrano à la truffe)



Noix de biche aux girolles et figues



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

28,00€/pers.

MENU COUP DE CŒUR DU PÈRE NOEL

Filet de Saint Pierre snacké sur peau et sa poêlée gourmande aux senteurs festives, purée de butternuts



Filet mignon de veau et sa persillade de champignons miniatures sauce crémeuse à la fine champagne



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



Intermède gourmand douceur subtile litchis fraises

40,00€/pers.

NOS BUFFETS

FROIDS

(Minimum de 5 personnes)

Jambon cuit • Jambon fumé
terrines Maison • Mousse de canard
Saumon Bellevue • Pâté en croûte de poulet • Pressé de canard
Filet mignon de porc fumé
Sauces • Crudités

20,00 €/pers.

Saumon Bellevue • Saumon gravlax Maison
Millefeuille de saumon • Terrines maison
jambon cuit • Jambon fumé
Jambon de parme
Pâté en croûte de veau et foie gras
Foie gras Maison • Sauces • Crudités

30,00 €/pers.



*Terrair 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	21,00€ /kg
Magret de canard fumé	32,00€ /kg
Poitrine fumée	17,00€ /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

