

NOS ENTREES GOURMANDES

* minimum 15 personnes

prix/pers.

Assiette Traiteur.....	4,80 €
Farandole de Crudités Variées.....	4,00 €
Charcuterie sur Plat (7 sortes).....	3,50 €
Charcuterie de Fêtes (9 sortes).....	4,10 €
Charcuterie Raclette (9 sortes).....	4,50 €
Fromage à Raclette Tranché.....	13,50 €/kg
Opéra de Canard et son Parfait de Foie Gras*.....	6,00 €
Médailillon de Foie Gras de Canard Maison.....	6,10 €
Diligence du Périgord.....	5,00 €
Petite Salade Façon Landaise et son Croûton.....	5,00 €
Assiette Gourmande Terre et Mer.....	6,10 €
Assortiment de 3 Viandes Froides sur Plat.....	3,80 €
Pâté Lorrain Mariné au Gris de Toul.....	11,50 €/kg
Tourte Lorraine Marinée au Gris de Toul.....	11,50 €/kg
Véritable Carré Lorrain (Porc et Veau).....	14,80 €/kg
Tourte aux Morilles.....	21,80 €/kg
Croustade Financière.....	4,50 €
Feuilleté Ris de Veau Forestier.....	6,10 €
Assiette Océane sur Plat.....	5,10 €
Saumon à la Parisienne.....	5,80 €
Saumon Fumé Maison (Ecosse Label Rouge).....	6,20 €
Médailillon de Sandre.....	6,00 €
Truite en Gelée.....	5,50 €
Bavarois de Saumon Crème Brûlée à la Courgette... ..	6,00 €
Coquille Saint Jacques.....	5,40 €
Feuilleté Saint Jacques aux Petits Légumes.....	5,40 €
Moëlleux Saint Jacques à la Normande.....	6,00 €
Tourte aux Grenouilles Persillée.....	21,80 /kg€
Feuilleté aux Grenouilles Crème Persillée.....	5,50 €
Pavé de Dos de Saumon Frais Sauce Crustacé.....	5,80 €
Corole de Flétan Sauce Légère.....	6,00 €
Pavé de Filet de Sandre et son Coulis.....	6,00 €

La Maison BLUNTZER
vous souhaite
un **BON APPETIT**



NOS VIANDES (garniture en supplément 2 €)

***viande à manger rosée

prix/pers.

Pavé de Filet de Bœuf Rossini***.....	8,50 €
Pavé de Filet de Bœuf aux Champignons Frais***.....	7,50 €
Paleron Mijoté à l' Ancienne.....	5,50 €
Noix de Veau en Sauce.....	6,80 €
Emincé de Veau à la Crème.....	5,80 €
Blanquette de Veau Grand Mère.....	5,80 €
Noix de Jambon Sauce Madère.....	5,50 €
Jambon Entier Bouillon ou Grillé (sauce en suppl.) (environ 40 personnes).....	90,00 €
Filet Mignon de Porc aux Champignons Frais.....	6,80 €
Cochon Grillé Sauce Madère.....	5,00 €
Joue de Porc Confité en Civet.....	6,00 €
Souris d' Agneau Confité Cuisson Nocturne.....	7,50 €
Gigot d' Agneau Braisé***.....	6,50 €
Emincé de Dinde à la Crème.....	5,00 €
Cuisse de Canard à l' Etouffée.....	5,50 €
Sauté de Canard à l' Orange.....	5,60 €
Parmentier de Canard.....	5,50 €
Filet de Canard Poêlé***.....	6,80 €
Suprême de Pintade aux Eclats de Noisette.....	6,00 €
Cuisse de Pintade Farcie Forestière.....	5,90 €

GIBIER (selon saison)

Sauté de Biche Bourguignonne.....	6,20 €
Pavé de Cuisson de Biche Sauce Chasseur***.....	6,80 €
Civet de Marcassin Façon Grand-Mère.....	6,20 €

Selon disponibilité pour certains plats cuisinés, possibilité de bac maintien au chaud :

- forfait bac 10 € pièce
- commande inférieure à 150 € en plat chaud forfait bac 20 € pièce

Nos mets sont disponibles le week-end, la diversité de nos «plats cuisinés» est moindre selon notre charge de travail.

Nous consulter pour disponibilité.

En semaine carte réduite, selon matière première, nous consulter

Nos plats cuisinés : viandes, gibiers, plats ambiance inférieurs à 15 personnes : 1 €/pers supplément

NOS PLATS AMBIANCES (10 pers. mini.)

prix/pers.

Choucroute Garnie 4 Viandes.....	5,50 €
Paëlla Royale (Porc Poulet Fruits de Mer Crevettes). ..	6,00 €
Couscous (Poulet Bœuf Merguez).....	5,50 €
Couscous Royal (Poulet Bœuf Merguez Agneau).....	6,00 €
Cassoulet Maison (Canard Lard Jambon Toulouse) . ..	6,50 €
Backeoffe 3 viandes (12 pers. mini.).....	6,00 €
Tartiflette.....	5,80 €
Coq au Vin ou Riesling.....	5,50 €
Potée Lorraine Garnie.....	5,80 €
Lasagnes Bolognaise Maison.....	5,50 €
Hachis Parmentier.....	5,00 €
Langue de Bœuf en Sauce.....	5,50 €

En complément :

Salade Verte.....	0,80 €/pers.
Salade Verte + Fromage 2 sortes.....	1,80 €/pers.
Plateau de Fromages.....	2,30 €/pers.

NOS ACCOMPAGNEMENTS (les 2 au choix) 2,00 €/pers.

Spätzles aux Lardons
Pommes Paillason
Gratin Vosgien
Ecrasé de Pommes de Terre aux Eclats de Noisettes
Risotto Crémeux
Haricot Vert en Fagot
Tomate à la Provençale
Endive Braisée
Jardinière de Légumes

NOS DESSERTS nous consulter

POUR INFORMATION

Nous nous appliquons à vous servir des produits sains et de qualités. Merci de respecter la chaîne du froid (+3° maxi). Nos plats et récipients ne sont pas consignés. Merci de nous les rapporter au plus vite.