

Carte Traiteur

Frick-Lutz



Apéro - cocktails

Les pièces salées

- Les malicettes variées (saumon fumé, salami, bacon) 1.70 €
- Les malicettes au poulet, sauce béarnaise 1.70 €
- Les malicettes campagnardes gratinées aux lardons 1.70 €
- Les triangles croustillants fourrés de foie gras de canard fumé 1.70 €
- Les triangles croustillants aux céréales au fromage frais, ail et fines herbes 1.70 €

- Le pain surprise aux noix : fourré saumon fumé, rosette, viandes froides, bacon, fromage (50 sandwiches) 49.50 €
- (25 sandwiches) 27.80€

- Le panier surprise : 3 petits pains surprise dans un même panier : un pain aux graines de courge fourré saumon fumé, un pain 5 céréales fourré foie gras, un pain lardons fourré bacon (80 sandwiches) 49,80 €

- Le pain surprise rond : fourré saumon fumé, rosette, viandes froides, bacon, fromage (60 sandwiches) 49,50 €

- Le kougelhopf surprise fourré au saumon fumé grand modèle (≈70 toasts) 47,80 €
- Le kougelhopf salé aux lardons, grand modèle 16 €
- Le kougelhopf sucré pur beurre grand modèle 16 €

- Les brochettes de volaille laquées 1,40 €
- Les mini navettes au foie gras mi cuit 1,50€
- Les mignardises de pâté en croûte à l'ancienne 1,40 €
- Les mignardises de pâté en croute de poisson au saumon 1,40 €
- Les pointes suédoises moelleuses à la volaille, sauce curry 1.50 €
- Les minis wraps de poulet 2.00 €
- Les minis wraps grecques 2.00 €
- Les minis wraps de crevettes et chou chinois 2.00 €
- Les petits pavés de céréales au pulled pork 2.00 €

- Forfait knacks / pain / moutarde 4 €

Les buissons

25 pics montés sur un buisson

- Le buisson de brochettes de jambon d'Aoste, tomate séchée et bille de mozzarella 29.80 €
- Le buisson de queues de scampis décortiquées, sauce aux herbes 31,80 €
- Le buisson de pics de pruneau au lard fumé, grillés 26.80 €

Les plateaux gourmands

- Les pics golf panachés (plateau composé de 4 x 6 pics) 34 €
St Jacques & courgette, légumes grillés & mini involtini, tomate cerise & billes de mozzarella au basilic, comté & raisin
- Les toasts sur pain nordique (plateau de 30 toasts) 41.40 €
Fromage frais & lardons de canard, saumon fumé & concombre, crevettes & œufs de poisson
- Les tartines gourmandes (plateau de 30 tartines) 41.40 €
Avocat grillé & gambas à l'ail, tomate cerise & mozzarella, foie gras & confit de figue

Les verrines salées :

Nos verrines sont dressées dans un support en carton par 6 pièces 12€

Les salades des îles aux crevettes, clémentine, surimi et granny smith (boite de 6 pièces)

Les verrines de tartare de tomate sur panna cotta (boite de 6 pièces)

Les verrines de fregola sarda aux lardons de canard et dés de foie gras (boite de 6 pièces)

Les verrines de gambas au curry, guacamole et tzatziki (boite de 6 pièces)

Les verrines grecques à la feta (boite de 6 pièces)

Les salades de pâtes à la milanaise aux crevettes (boite de 6 pièces)

Les gourmandises sucrées

- Les mignardises de pâtisseries
 - plateau de 20 pièces 26 €
 - plateau de 50 pièces 65 €
- Les brochettes de fruits (12 cm) 2.10 €
- Les maxi brochettes de fruits (20 cm) 3.30 €
- Les macarons fourrés assortis 1.80 €

Les verrines sucrées :

Nos verrines sont dressées dans un support en carton par 6 pièces 12€

Les verrines de mousse aux trois chocolats (boite de 6 pièces)

Les verrines de tarte citron meringuée déstructurée (boite de 6 pièces)

Les verrines de tiramisu aux framboises marinées (boite de 6 pièces)

Les verrines de panna cotta au vieux rhum et crème de marron (boite de 6 pièces)

Les verrines de crémeux gianduja, géliifié passion et crumble coco (boite de 6 pièces)

Les verrines de flans coco à la perle de chia, mangue et croustillant fruits rouges (boite de 6 pièces)

• **Formule SMALL**

125 pièces au minimum

130,00 €

- 10 pointes suédoises moelleuses à la volaille
- 16 malicettes fourrées assorties
- 15 brochettes de volailles laquées
- 15 minis pâtés en croûte
- 10 petits pains finlandais à la volaille, sauce au curry
- 15 bruschettas tomate cerise au basilic et tomate séchée
- 1 goutte en bois contenant 24 petits verres de légumes dip-in
- 20 toasts au saumon et concombre

• **Formule MEDIUM**

210 pièces au minimum

205,00 €

- 1 pain surprise aux noix
- 1 kougelhopf salé aux lardons
- 15 triangles croustillants au foie gras fumé
- 20 malicettes gratinées fourrées bibeleskäss
- 15 wraps de poulet
- 15 brochettes de volailles laquées
- 15 minis navettes garnies de tartare de saumon
- 20 pics golf tomate cerise et roastbeef à la mignonnette de poivre
- 18 pointes moelleuses à la volaille
- 18 spirales au saumon fumé

La carte des mets

A partir de 6 personnes

Plats froids

- La darne de saumon pochée à la ciboulette, salade milanaise aux crevettes, gambas et sauce aux herbes 21,90 €
- Variation autour du canard : foie gras mi-cuit, foie gras fumé, brochette de magret de canard rôti aux fruits secs, salade de céréales aux gésiers confits, petit pain aux figues 22,90 €
- L'assiette « terre & mer » : saumon fumé, saumon poché, gambas, foie gras, cuisses de caille fumées, jambon séché du Val d'Aoste, salade de petit épeautre, brioche à tête 22,90 €

Poissons

- Le dos de saumon soufflé au four, crème de Riesling, riz sauvage aux herbes 20.90 €
- La paupiette de sandre fourrée à l'alsacienne (choucroute & foie gras), crème de raifort et tagliatelles 21.90 €
- La matelote de poissons (sandre, saumon, lotte) au crémant d'Alsace : petits oignons et champignons glacés et tagliatelles 22,90 €
- Choucroute aux poissons : filet de sandre, dos de saumon, filet haddock fumé, saucisettes de poissons aux écrevisses, crème de raifort et pommes vapeur 22,90 €

Les viandes

- La caille entièrement désossée, farcie à la Strasbourgeoise, garnitures de saisons 23,90 €
- Les pavés de selle de veau aux girolles, crème de cèpes, garnitures de saisons 23,90 €
- Le filet mignon de veau aux morilles, crème de morille, garnitures de saisons 25,90 €
- La dodine de filet mignon aux champignons, en robe de bacon, jus de viande et garniture à l'ancienne, spätzle maison sautés au beurre et fricassée de légumes 16,60 €
- Le suprême de volaille farci aux cèpes, crème de cèpes, champignons frais, spätzle maison sautés au beurre et fricassée de légumes 16,60 €
- Les filets mignons rôtis, fricassée de champignons à la crème, « schupfnudle » 16,60€
- Le filet mignon à l'italienne, coulis de tomate à la crème, orechiette au pesto 16,60 €
- Filet de bœuf Wellington, jus de viandes et cèpes (de 3 à 10 personnes) la portion 19.90 €

Nos plats typiques, d'ici et d'ailleurs

- Choucroute garnie à l'alsacienne : mini paire de knacks, saucisse montbéliard, lard fumé, collet salé, quenelles de foie, pommes vapeur 16.90 €
- Le Baeckeoffe aux trois viandes, avec panaché de salades vertes 14.90 €
- Le Baeckeoffe de canard aux marrons, avec chou rouge braisé aux pommes 16.90 €
- Le Rossbiff de cheval à l'alsacienne, avec Spätzle maison sautés au beurre 15.60 €
- Le coq au riesling avec oignons grelots, lardons frits et mini champignons glacés, Spätzle maison sautés au beurre 15.90 €
- L'émincé alsacien : volaille, choucroute, lardons, oignon, crème,... avec Spätzle 13.70 €
- Les bouchées à la reine à l'ancienne (veau, volaille, godiveau, champignons), avec tagliatelles et vol au vent 17.90 €
- Pot au feu complet : consommé aux quenelles de moelle, bœuf gros sel, sauce raifort, pommes sautées, salade de céleri, carottes et betteraves rouges 20.90 €

La carte des desserts

Les tartes de saison 4€

Eclairs café / chocolat / vanille 2.50€

Charlotte aux framboises 5€

Mousse à la framboise et compotée de framboises, fond dacquoise amandes, citron.

Mille-feuille 4.20€

Entremet framboise 4.20€

Biscuit fourré crème vanille et éclats de framboise

Entremet chocolat truffé 4.20€

Génoise chocolat fourrée à la crème chocolat

Entremet noisettine 4.20€

Fond japonais à la noisette et crème au café.

Entremet Christophe 4.20€

Biscuit chocolat et ganache, mousseuse chocolat amer et oranges semi confites.

Tartelette aux framboises 4.20€

Tartelette citron meringuée 4.20€

Plateaux de mignardises :

plateaux de 20 pièces 26€

plateaux de 50 pièces 65€

Les buffets froids

Buffet froid HANST avec fromage pains dessert

- *Assortiment cochonnailles*
- *Jambon Blanc*
- *Jambon fumé*
- *Mini pâté en croûte viande*
- *Mini pâté en croûte saumon*
- *Filet de dinde rôti*
- *Trio de crudités*

- *Duo de Fromages*
- *Boules de pains*

- *Desserts : éclairs 3 parfums (vanille / chocolat / café)*

Prix par personne : 22 €

Buffet froid BERGES DE L'ILL avec fromage pains dessert

- *Terrines de poissons et fruits de mer*
- *Bouquet de crevettes sauce cocktail*
- *Filet de saumon en croûte*
- *Saumon fumé*
- *Trio de crudités*

- *Fromage : duo de fromage*
- *Boules de pains*

- *Desserts / à choisir dans la carte des desserts*

Prix par personne : 26 €

Buffet froid ORANGERIE avec fromage pains dessert

- *Terrines de poissons et fruits de mer*
- *Foie gras de canard et sa gelée de Gewürztraminer et sa briochette*
- *Assortiment de jambon de parme San Daniele et Serrano*
- *Déclinaison de saumons*
- *Bouquet de crevettes sauce cocktail*
- *Duo de terrines de viandes*
- *Assortiment de galantines*
- *Trio de crudités*
- *Sauce et condiments*

- *Fromage : duo de fromage*
- *Boules de pains*

- *Desserts / à choisir dans la carte des desserts*

Prix par personne : 30 €

Buffet froid CATHEDRALE avec fromage pains dessert

- *Foie gras et sa brioche*
- *Saumon sur blinis*
- *Assortiment de viandes froides*
- *Bruschetta, jambon de Parme*
- *Filet de saumon aux petits légumes*
- *Mini pâté en croûte de volaille*
- *Rillettes d'oie*
- *Trio de crudités*

- *Fromage : Trilogie de fromage*
- *Boules de pains*

- *Desserts / à choisir dans la carte des desserts*

Prix par personne : 32 €

Buffet « KLEBER » (à partir de 10 personnes)

- Le rôti savoyard
- Les ailerons de poulet marinés, frits
- Le pâté en croûte à l'ancienne
- Le plateau de charcuteries alsaciennes
- Le duo de jambon braisé et de jambon fumé « Forêt Noire »

- Les salades de céleri, de carottes, le taboulé à la menthe
- La sauce tartare
- La boule de pain

Prix par personne : 19.40 €

Buffet « PETITE FRANCE » (à partir de 10 personnes)

- Le dos de saumon poché au citron vert
- La corbeille de crevettes roses

- Le duo de jambon séché 7 mois et jambon fumé « Forêt Noire »
- Le contrefilet rôti à la mignonnette de poivre
- La terrine campagnarde
- Les ailerons de poulet marinés, frits
- Les brochettes de poulet au chorizo

- Les salades de céleri, de carotte, de concombre, de pâtes à la milanaise
- La sauce cocktail et la sauce tartare
- La boule de pain

Prix par personne : 23.60 €

Buffet « BROGLIE » (à partir de 10 personnes)

- Le duo de foie gras de canard mi-cuit à notre façon et fumé au feu de bois
- Le dos de saumon poché au citron vert
- La corbeille de crevettes roses

- La poitrine de dinde rôti « gyros »
- Le contrefilet rôti à la mignonnette de poivre
- Les ailerons de poulet marinés, frits
- Les brochettes de poulet au chorizo
- Les tranchettes de pâté en croûte à l'ancienne

- Les salades de céleri et de carottes, la salade de pâtes à la milanaise, la salade exotique
- La sauce cocktail et la sauce tartare
- La boule de pain

Prix par personne : 26.40 €