

# Carte des fêtes 2023



## APERITIFS

l'assortiment

prévoir 6 à 9 pièces par personne selon votre repas

**Assortiment froid (20 pièces).....30,00 €**

- Cube de foie gras maison, pain d'épices et poire pochée
- Filet de saumon fumé, blini au sarrasin et mousse aux agrumes
- Club sandwich au picanha de boeuf mariné, coleslaw et cranberry
- Verrine de butternut rôti au miel Comtois, noisette et magret fumé
- Financier au Comté, olive confite et tomate séchée

**Assortiment chaud (20 pièces).....31,50 €**

- Mini burger au boeuf Français et crème de foie gras
- Tartelette aux champignons forestiers et Vin jaune
- Croustillant de gambas aux céréales et sauce tartare
- Conchiglioni aux escargots de Bourgogne persillés



**Ernwein**  
ARTISAN TRAITEUR

## ENTREES FROIDES

la portion

- Millefeuilles de saumon, mousse mascarpone.....**9,50 €**  
au citron vert et tartare de tomate, pickels de légumes et réduction passion
- Foie gras de canard Français préparé maison (45g),.....**12,75 €**  
chutney de mangue épicé et petit pain figue-abricot
- Pressé de cuisse de canard confite et magret.....**11,50 €**  
au foie gras Français, oignon rouge rôti au four et gel de griotte acidulée

### LE PLUS

Toutes nos entrées froides sont accompagnées d'un mélange de jeunes pousses et de vinaigrette.



## ENTREES CHAUDES

la portion

- Noix de Saint-Jacques et queues de gambas,.....**13,40 €**  
coulis d'écrevisse maison, risotto crémeux et légumes de saison rôtis (boîte individuelle en bois)
- Croûte aux champignons frais et morilles sauvages,.....**10,50 €**  
spirale feuilletée pur beurre



## PLATS

la portion

- Filet de chapon en cuisson douce.....**15,25 €**  
et sauce aux morilles sauvages
- Carbonade de porc fermier Label rouge,.....**12,75 €**  
oignon caramélisé et poitrine fumée (viande fondante)
- Tournedos de filet de boeuf Français.....**18,00 €**  
et réduction vigneronne au Poulsard
- Pavé de sandre frais rôti et sauce au Vin jaune.....**15,80 €**
- Parmentier de pomme de terre à l'huile de noisette,.....**16,00 €**  
morilles sauvages, châtaigne et légumes de saison braisés (plat unique • vegan • sans lactose • sans gluten)

### Accompagnement

- Cube de pomme de terre effilée à la persillade.....**3,75 €**  
et poêlée de légumes frais de saison

### Plat enfant

- Émincé de poulet Français à la crème.....**6,30 €**  
et gratin de pomme de terre

## BUCHES MAISON et coulis disponibles en 4, 6, 8 et 10 parts

la part

- Nina.....**5,15 €**  
Crumble pécan, biscuit madeleine à l'huile d'olive bio et vanille, praliné noisette et pécan, crémeux à la vanille et mousse légère vanille de Madagascar
- Création.....**5,15 €**  
Sablé croustillant, biscuit moelleux chocolat, caramel légèrement parfumé à la banane, crémeux chocolat et mousse chocolat noir Nyangbo pure origine Ghana
- Choc'agrumes.....**5,15 €**  
Biscuit fondant chocolat, mousse citron et mandarine, compotée d'orange douce, crémeux gianduja noisette et fin croustillant praliné feuillantine

## DELAIS DE COMMANDE

**Noël** : jusqu'au lundi 18/12 à 10h

**Nouvel an** : jusqu'au vendredi 22/12 à 10h

Pour toute commande merci de nous communiquer :  
nom, prénom et commune de résidence.

## RETRAIT

**Noël** : dimanche 24/12 entre 14h et 17h, et à partir de  
13h uniquement pour les commandes réglées  
d'avance.

**Nouvel An** : dimanche 31/12 entre 13h et 15h

## CONDITIONS

Commande sans possibilité de modification ou  
d'annulation après les dates limites indiquées  
ci-dessus. Merci d'anticiper une solution en cas de  
désistement de vos convives.



**Ernwein**  
ARTISAN TRAITEUR

55, rue d'Audincourt • 25230 Seloncourt

Tél. 03 81 35 64 30

En cas d'urgence : 06 08 60 40 27

mail : [contact@traiteur-ernwein.com](mailto:contact@traiteur-ernwein.com)

[www.traiteur-ernwein.com](http://www.traiteur-ernwein.com)

 Traiteur Ernwein /  [traiteur.ernwein](https://www.instagram.com/traiteur.ernwein)