



CARTE DES FÊTES 2025

APERITIFS

l'assortiment

prévoir 6 à 9 pièces par personne selon votre repas

Assortiment froid (20 pièces).....31,50 €

- Cube de foie gras, pain d'épices et fruits du mendiant
- Tartelette au magret de canard fumé et chutney de figue
- Pince au saumon fumé et fromage frais battu aux herbes
- Navette au poulet effiloché, curry et cébette
- Verrine de butternut rôti, burrata crémeuse et noisette torréfiée

Assortiment chaud (20 pièces).....33,00 €

- Mini burger au bœuf Français, sauce foie gras et oignon caramélisé
- Pressé de pomme de terre et escargot de Bourgogne à la persillade
- Crevette croustillante aux épices chaudes et sauce au yaourt
- Gougère garnie au Mont d'or et truffe noire fraîche



30
ANS
Ernwein
ARTISAN TRAITEUR

ENTREES FROIDES

la portion

Foie gras de canard Français préparé maison (45g),.....13,05 €
chutney de Noël, jeunes pousses et pain figue-abricot

Millefeuilles de saumon, mousse mascarpone.....10,00 €
au citron vert et tartare de tomate, pickles,
cœur de sucrine et réduction passion

Grosses crevettes snackées, gremolata à la pistache.....11,00 €
et citron grillé, sucrine braisée et sauce César maison

ENTREES CHAUDES

la portion

Noix de Saint-Jacques et queues de gambas,.....13,85 €
coulis d'écrevisse maison, risotto crémeux
et légumes de saison rôtis (boîte individuelle en bois)

Croûte aux champignons frais et morilles sauvages,.....10,95 €
spirale feuilletée pur beurre

PLATS UNIQUES

la portion

Vegan, sans lactose, sans gluten

Risotto à la crème de cajou et morilles sauvages,.....16,85 €
châtaigne fondante et légumes de saison braisés

Plat enfant

Émincé de poulet Français à la crème.....6,75 €
et gratin de pomme de terre maison

PLATS

la portion

Filet de chapon en cuisson douce.....15,85 €
et sauce aux morilles sauvages

Civet d'épaule de cerf Grand veneur.....13,20 €

Magret de canard Français rôti.....14,60 €
et jus réduit à la framboise

Pavé de sandre grillé et sauce au Vin jaune.....15,60 €

Accompagnement

Gratin de pomme de terre maison individuel.....3,95 €
et légumes frais de saison

NOTRE CONSEIL

Afin de faciliter la remise en température nous vous conseillons
de limiter votre choix à 2 plats principaux différents.

FROMAGES

Plateau de fromages sélectionnés (600g, 10-12 pers).....28,00 €
Comté fruité, tomme aux fleurs, Cancoillotte maison,
Morbier AOP, Camembert AOP, fruits et confiture

BUCHES MAISON : 4, 6, 8 et 10 parts

la part

Signature et coulis fruits rouges.....5,40 €
Biscuit madeleine légèrement citronné, crème diplomate à la vanille
Bourbon, confit de framboise, framboises fraîches et éclats de
chocolat blanc

Exquise et crème anglaise.....5,50 €
Biscuit moelleux à la noisette, mousse au chocolat noir 64%, praliné
coulant croustillant, noisette et pécan caramélisées, bavaroise
légère au praliné

Caraïbes et coulis exotique.....5,40 €
Biscuit dacquoise coco et citron vert, mousse aux fruits exotiques,
croustillant praliné, confit mangue-passion et cœur crémeux coco



DELAIS DE COMMANDE

Noël : jusqu'au jeudi 18/12 à 12h

Nouvel an : jusqu'au mardi 23/12 à 12h

Commande par mail (attendre confirmation de notre part),
téléphone ou dans nos ateliers.

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

RETRAIT

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

Nouvel An : mercredi 31/12 entre 13h et 15h

CONDITIONS

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



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
www.traiteur-ernwein.com

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