Carte des fêtes 2022

APERITIFS

l'assortiment

prévoir 6 à 9 pièces par personne selon votre repas

Assortiment froid (20 pièces).....28,50 €

- Cube au foie gras maison, pain d'épices et pomme poêlée
- Gravlax de saumon maison, blini et mousse infusée au curry Breton
- Spirale d'ici au Comté fruité et viande des Grisons
- Verrine de butternut rôti, châtaigne et magret de canard fumé
- Financier au Roquefort, olive Kalamata et tomate séchée

Assortiment chaud (20 pièces).....30,00 €

- Mini hot dog au boeuf effiloché et oignon doux caramélisé
- Tartelette d'escargots de Bourgogne en persillade
- Croustillant de gambas aux céréales et sauce tartare
- Conchiglioni aux champignons forestiers, noisette et Grana Padano

DELAIS DE COMMANDE

Noël : jusqu'au samedi 17/12 à 12h
Nouvel an : jusqu'au jeudi 22/12 à 12h

RETRAIT

Noël : samedi 24/12 entre 14h et 17h, et à partir de 13h uniquement pour les commandes réglées d'avance.
Nouvel An : samedi 31/12 entre 13h et 16h

CONDITIONS

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

Ernwein
ARTISAN TRAITEUR

ENTREES FROIDES

La portion

Millefeuilles de saumon, mousse mascarpone au citron vert.....**9,00 €**
et tartare de tomate, jeunes pousses, Granny et réduction passion

Foie gras de canard Français préparé maison, chutney de fruits rouges.....**11,75 €**
jeunes pousses et pain figue-abricot

ENTREES CHAUDES

La portion

Noix de Saint-Jacques et queues de gambas, coulis d'écrevisse maison.....**12,75 €**
risotto crémeux et légumes de saison rôtis (boîte individuelle en bois)

Croûte aux champignons frais, véritables morilles et spirale feuilletée pur beurre.....**10,00 €**

PLATS

La portion

Filet de chapon en cuisson douce et sauce aux véritables morilles.....**14,50 €**

Pavé de quasi de veau cuit à basse température et jus réduit au Poulsard.....**15,00 €**

Filet de sandre grillé aux écrevisses et bisque maison.....**12,75 €**

Risotto complet à la crème de cajou et véritables morilles, légumes de saison.....**15,00 €**
et ses échalotes braisées (plat unique • vegan • sans lactose • sans gluten)

Accompagnement

Poêlée de pomme grenaille rôtie et légumes frais de saison.....**3,50 €**

Plat enfant

Émincé de poulet Français à la crème et petit gratin de pomme de terre.....**6,00 €**

BUCHES MAISON (en 4, 6, 8 et 10 parts) et coulis

La part

Signature.....**4,75 €**
Biscuit madeleine légèrement citronné, crème diplomate à la vanille Bourbon,
confit de framboise, framboises fraîches et éclats de chocolat blanc

Origine.....**4,90 €**
Biscuit amande au miel Comtois, bavaroise à la vanille de Madagascar, mousse chocolat
au lait grand cru République Dominicaine et caramel crémeux aux noix de pécan grillées

Féerie.....**4,90 €**
Croustillant noisette et riz soufflé, biscuit dacquoise à la noisette brute,
confit de mandarine, crémeux Gianduja noisette et mousse praliné légère

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
www.traiteur-ernwein.com