



CARTE
DES FÊTES
2018

Ernwein
ARTISAN TRAITEUR

APÉRITIFS

l'assortiment

Assortiment froid (25 pièces)..... 25,00 €

- Tartelette de foie gras et chutney de fruits secs
- Briochin à la truite fumée et citron vert
- Roulé végétarien aux légumes confits
- Wrap de volaille, cranberry et noix croquante
- Magret de canard fumé et son moelleux à la figue

Assortiment chaud (20 pièces)..... 25,00 €

- Bouchée d'escargots de Bourgogne à la persillade
- Mini burger pur bœuf Français et crème de foie gras maison
- Crevette en chemise de légumes
- Risotto à la patate douce et St Jacques

ENTRÉES FROIDES

la portion

[1] Foie gras de canard français préparé maison, 8,50 €
chutney de mangue au poivre de Sichuan et petit pain figue-abricot

Duo terrine de cerf aux Griottines de Fougerolles et foie gras de canard, 7,50 €
confit d'oignon doux et petit pain figue-abricot

Pressé de foie gras maison, pain d'épices et poire pochée, 8,00 €
caramel de balsamique IGP

[2] Mosaique de gambas et St Jacques au basilic 7,75 €
et confit de tomate séchée

[3] Mille-feuilles de saumon, mousse au citron vert et yuzu 7,50 €
tartare de légumes et pesto de basilic

ENTRÉES CHAUDES

la portion

[4] Petits escargots de Bourgogne façon Meurette, 8,00 €
saucisse de Morteau IGP et spirale feuilletée pur beurre

Brochette de saumon et gambas aux légumes croquants 8,20 €
et coulis d'écrevisse maison

Wood'box de noix de St Jacques à la vanille Bourbon, 9,25 €
risotto de petit épeautre et billes de butternut bio

Croûte Jurassienne aux champignons frais, Morilles 8,00 €
et croûtons grillés au beurre

PLATS

la portion

[5] Poulet fermier aux Morilles et Vin Jaune (Suprême et cuisse, sans os)..... 12,50 €

Filet de canette de Barbarie rôti et sauce au foie gras 9,00 €

Filet mignon de veau en tournedos et jus réduit à la truffe noire 14,00 €

Civet de sanglier Tradition à la cranberry 8,75 €

Gigue de chevreuil braisée au marron et sauce Grand Veneur 11,50 €

Pavé de sandre grillé aux écrevisses et bisque maison 9,50 €

Wood'box de risotto aux Morilles et vieux Comté, œuf fermier 12,50 €

Label rouge mollet et légumes de saison (Plat complet et végétarien)

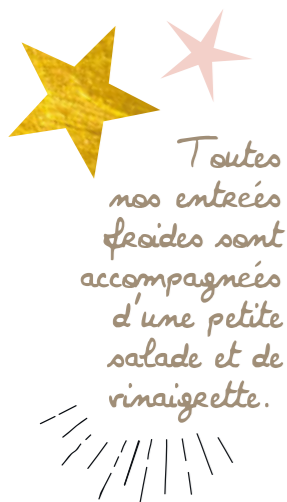
Accompagnements


Gratin de pomme de terre et méli-mélo de petits légumes frais 3,00 €

Frites de polenta moelleuses et brochette de légumes fondants 3,00 €

Spaetzle frais et légumes d'hiver aux marrons 3,00 €

Afin de faciliter le réchauffage de vos plats nous vous conseillons de limiter votre choix à 2 entrées chaudes et 2 plats différents.





Toutes nos bûches
sont accompagnées
d'un coulis ou
d'une crème anglaise
maison.

**Les commandes pour Noël
et Nouvel An devront être
passées avant le mercredi
19 décembre 2018 à 12h.**

Les commandes pourront être
retirées le lundi 24 décembre
2018 entre 14h et 17h, ou le lundi
31 décembre 2018 entre 13h et 15h.

Les commandes payées d'avance
pourront être retirées le lundi
24 décembre 2018 à partir de 13h.

BÛCHES DE NOËL MAISON

(4, 6, 8, 10 et 12 parts)

la part

Choc' exotique 4,00 €

Biscuit fondant chocolat, mousse aux fruits exotiques,
compotée mangue-passion, crémeux Gianduja
noisette et croustillant praliné

Gourmandise 4,00 €

Biscuit madeleine, mousse framboise,
mousse panna cotta aux zestes de citron vert,
confit d'hibiscus et éclats de sablé breton

Etincelle 4,00 €

Biscuit moelleux, mousse chocolat Nyangbo
Valrhona, bavaroise à la vanille Bourbon, crème
de marron, feuille de chocolat croquante

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

Horaires d'ouverture

8h • 18h : les mardis, jeudis & vendredis

8h • 12h : les lundis, mercredis & samedis

www.traiteur-ernwein.com/  Traiteur Ernwein