



CARTE
DES FÊTES
2019

Ernwein
ARTISAN TRAITEUR

APÉRITIFS

l'assortiment

Assortiment froid (20 pièces) 24,00 €

- Cube au foie gras maison, chutney exotique et pain d'épices
- Gravlax de saumon maison, blini et mousse wasabi
- Spirale d'ici au Comté fruité et bœuf Comtois séché maison
- Conchiglioni aux légumes confits, mascarpone et pignons de pin
- Panna cotta de patate douce et magret de canard fumé

Assortiment chaud (20 pièces) 26,00 €

- Mini burger pur bœuf Français et crème de foie gras
- Croustillant de gambas aux céréales
- Ecrasé de pomme de terre Charlotte et Morilles au vin Jaune
- Mini vol-au-vent d'escargot de Bourgogne au beurre maison

ENTRÉES FROIDES

la portion

Foie gras de canard français préparé maison, 8,75 €
confit à la Griottine de Fougerolles et petit pain figue-abricot

Duo terrine de cerf à la myrtille sauvage et foie gras de canard maison 7,50 €
compotée d'oignon doux et petit pain figue-abricot

[1] Marbré de noix St Jacques et gambas à la tomate séchée 8,00 €
pickles de légumes aux perles de citron

[2] Cannelloni de truite fumée et pomme Granny au citron vert 7,75 €
pesto d'aneth à l'huile d'olive bio

ENTRÉES CHAUDES

la portion

Petits escargots de Bourgogne à la crème de vin Jaune 8,00 €
saucisse de Morteau IGP et spirale feuilletée pur beurre

[3] Nem maison au filet de saumon élevé dans les îles Bömlö 8,25 €
fèves et légumes de saison, sauce au poivre Timut du Népal

Wood'box de noix de St Jacques, bisque d'écrevisse maison 9,50 €
risotto crémeux au Parmesan et légumes colorés

Croûte aux champignons frais, Morilles 8,00 €
et pain de mie artisanal grillé au beurre

PLATS

la portion

[4] Ballottine de chapon maison, farce fine au foie gras et sauce aux Morilles 12,75 €
Magret de canard IGP Sud-ouest et sauce au miel Comtois 9,75 €

[5] Quasi de veau rosé en robe de jambon cru du Haut-Doubs 13,50 €
et réduction de Poulsard

Civet d'épaule de cerf Grand Veneur et mini oignons caramélisés 8,90 €
Filet mignon de sanglier de chasse Française et parfums de cacao Grand cru 12,00 €

Pavé d'Omble chevalier grillé et bisque d'écrevisse maison 10,75 €

[6] L'œuf fermier Label rouge produit localement, légumes d'Antan 13,00 €
risotto crémeux aux Morilles et copeaux de Comté 18 mois

Accompagnements

[4] Polenta moelleuse et poêlée aux légumes d'Antan 3,00 €

[5] Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et méli-mélo de légumes colorés 3,00 €
Spaetzle frais et légumes d'hiver à la châtaigne 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.

C'est végétarien et il n'y a rien à ajouter !

Toutes nos entrées froides sont accompagnées d'une petite salade et de vinaigrette.





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 jeudi
19 décembre 2019 à 12h.**

Les commandes pourront être
retirées le mardi 24 décembre
2019 entre 14h et 17h, ou le mardi
31 décembre 2019 entre 13h et 15h.

Les commandes payées d'avance
pourront être retirées le mardi
24 décembre 2019 à partir de 13h.

BÛCHES DE NOËL MAISON

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

la part

Signature 4,00 €

Biscuit madeleine légèrement citronné, crème diplomate
à la vanille bio de Madagascar, confit de framboise,
framboises fraîches et éclats de chocolat blanc

Rocher 4,25 €

Biscuit sans farine à l'amande, mousse chocolat noir
Tulakalum pure origine Belize, bavaroise à la vanille bio
de Madagascar, cœur praliné amande-noisette
et fin rocher croquant

Sunset 4,25 €

Biscuit fondant chocolat, mousse citron et mandarine,
compotée d'orange douce, crémeux Gianduja
noisette et streusel croustillant

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