



CARTE
DES FÊTES
2020

Ernwein
ARTISAN TRAITEUR

APÉRITIFS

l'assortiment

Assortiment froid (20 pièces) 24,00 €

- Opéra de foie gras maison, pain d'épices et gelée griotte
- Gravlax de saumon maison, blini et chantilly au Curry
- Spirale d'ici au Comté fruité et viande des Grisons
- Verrine de pois maraîchers, pickles de girolles et ravioles frites
- Tartelette au Roquefort, noix grillée au miel Comtois et magret de canard fumé

Assortiment chaud (20 pièces) 26,00 €

- Mini burger pur bœuf Français, oignon caramélisé et crème de foie gras
- Escargots de Bourgogne persillés en panier de pomme de terre
- Croustillant de gambas aux céréales
- Gnocchis de potiron aux écrevisses et Parmesan

ENTRÉES FROIDES

la portion

Foie gras de canard français préparé maison 8,80 €

chutney de mangue au piment d'Espelette et petit pain figue-abricot

Duo terrine de perdreau à la pistache et foie gras de canard maison 7,60 €

compotée d'oignon doux et petit pain figue-abricot

[1] Millefeuilles de saumon, mousse mascarpone au citron vert 7,75 €

et tartare de tomate, pesto d'herbes fraîches maison

[2] Cannelloni de Saint Jacques, langouste et gambas au Safran Comtois 8,50 €

et sa réduction d'agrumes à l'huile d'olive bio

ENTRÉES CHAUDES

la portion

[3] Cocotte de saumon et crevette sauvage, légumes d'hiver confits 8,50 €

au beurre de noix et sauce au Vin jaune

Wood'box de noix de St Jacques et gambas, coulis d'écrevisse maison 9,75 €

risotto crémeux au Comté et julienne de légumes

Croustillant au boudin blanc artisanal, pomme rôtie 8,00 €

et foie gras Français poêlé

Croûte aux champignons frais, véritables Morilles 8,25 €

et sa spirale feuilletée pur beurre

PLATS

la portion

[4] Chapon aux véritables Morilles et Vin jaune 13,00 €

(Suprême et cuisse, sans os)

Eventail de filet de canette et jus réduit au foie gras 10,00 €

[5] Pavé de quasi de veau rosé, crumble de jambon cru du Haut-Doubs 13,50 €

et réduction de Poulsard

Estouffade d'épaule de cerf à la bière blonde et mini oignons glacés 9,00 €

Pavé de sandre grillé et bisque d'écrevisse maison 10,50 €

[6] Risotto crémeux aux véritables Morilles, légumes d'hiver 13,00 €

aux mini girolles, Tomme Franc-Comtoise et œuf de la ferme d'à côté poché

Accompagnements

[4] Lingots de polenta et méli-mélo de légumes d'Antan 3,00 €

[5] Cube de pomme de terre effilée 3,00 €

et poêlée aux légumes d'hiver en persillade

Risotto au Comté et petits légumes colorés 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.

BÛCHES DE NOËL MAISON

(4, 6, 8 et 10 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

Eclat 4,25 €

Biscuit sans farine à la noisette, mousse chocolat Nyangbo pure origine Ghana, bavaroise à la vanille Bourbon, crémeux praliné et coque rocher à la noisette torréfiée

Choc'agrumes 4,25 €

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

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

DÉLAIS DE COMMANDE A partir du 07/12

NOËL : jusqu'au lundi 21/12 à 12h

NOUVEL AN : jusqu'au lundi 28/12 à 12h

Commande sans possibilité d'annulation

RETRAIT

NOËL : Jeudi 24/12 entre 14h et 17h

NOUVEL AN : Jeudi 31/12 entre 14h et 17h

A partir de 13h uniquement pour les commandes réglées d'avance.

SÉCURITÉ

Une à deux personnes maximum pour le retrait de chaque commande. Port du masque obligatoire.

www.traiteur-ernwein.com /  Traiteur Ernwein