



CARTE
DES FÊTES
2024

APERITIFS

prévoir 6 à 9 pièces par personne selon votre repas

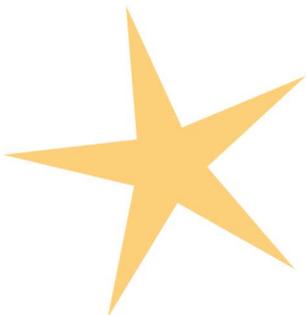
l'assortiment

Assortiment froid (20 pièces).....30,75 €

- Tartelette au foie gras et chutney d'oignon rouge
- Mini navette nordique au saumon fumé et pomme Granny
- Spirale d'ici au Comté fruité et viande des Grisons
- Burrata crémeuse, légumes rôtis au sirop d'érable et noisette torréfiée
- Financier aux noix, mousse à la figue et magret de canard fumé

Assortiment chaud (20 pièces).....32,25 €

- Mini burger au boeuf Français et crème de foie gras
- Mini roll feuilleté aux escargots de Bourgogne persillés
- Croustillant de gambas aux céréales et sauce tartare
- Conchiglioni aux champignons forestiers et Grana Padano



Ernwein

ARTISAN TRAITEUR

ENTREES FROIDES

la portion

- Millefeuilles de saumon, mousse mascarpone.....9,85 €
au citron vert et tartare de tomate, pomme Granny,
pickles d'oignon rouge et réduction passion
- Brochette de gambas sautées au curry doux.....10,60 €
salade salsa acidulée à la mangue fraîche,
cébette et pois chiche vert grillé
- Foie gras de canard Français préparé maison (45g),.....12,95 €
chutney de Noël à la cranberry et petit pain figue-abricot

LE PLUS

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

NOTRE CONSEIL

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

ENTREES CHAUDES

la portion

- Noix de Saint-Jacques et queues de gambas,.....13,55 €
coulis d'écrevisse maison, risotto crémeux
et légumes de saison rôtis (boîte individuelle en bois)
- Croûte aux champignons frais et morilles sauvages,.....10,65 €
spirale feuilletée pur beurre

PLATS

la portion

- Filet de chapon en cuisson douce.....15,55 €
et sauce aux morilles sauvages
- Civet d'épaule de cerf façon carbonade,.....12,80 €
oignon grelot et poitrine fumée
- Magret de canard Français rôti.....13,95 €
et jus réduit au Balsamique de Modène
- Pavé de sandre grillé et sauce au Champagne.....14,95 €
- Risotto à la crème de cajou et morilles sauvages,.....16,35 €
châtaigne fondante et légumes de saison braisés
(plat unique • vegan • sans lactose • sans gluten)

Accompagnement

- Gratin de pomme de terre maison individuel.....3,85 €
et légumes frais de saison

Plat enfant

- Émincé de poulet Français à la crème.....6,45 €
et gratin de pomme de terre maison

BUCHES MAISON et coulis disponibles en 4, 6, 8 et 10 parts

la part

- Souvenirs d'enfance.....5,25 €
Biscuit roulé légèrement citronné, gelée de framboise sans pépin,
bavaroise à la vanille Bourbon, sablé pressé, mini guimauves maison
et framboises fraîches
- Ebène.....5,45 €
Biscuit moelleux chocolat, mousse au chocolat noir pure origine
Ghana, crémeux praliné noisette, fin croustillant praliné aux noix de
pécan et enrobage rocher croquant
- Choc'agrumes.....5,25 €
Biscuit fondant chocolat, mousse citron et mandarine, gelée
d'agrumes, crémeux gianduja noisette et croustillant feuillantine
aux noisettes caramélisées



DELAIS DE COMMANDE

Noël : jusqu'au mercredi 18/12 à 10h

Nouvel an : jusqu'au lundi 23/12 à 10h

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

RETRAIT

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

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

CONDITIONS

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



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

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