



*Saint Valentin*  
**2024**

**Ernwein**  
ARTISAN TRAITEUR

# Menu 14 et 17 février



# Brunch week-end 17 février

## Les mises en bouche froides

L'assortiment de 6 pièces, pour 2 personnes.....8,25 €

- Opéra de foie gras maison à la griotte et poivre rouge de Pondichéry
- Pince de rillettes de saumon à la pomme Granny et citron vert
- Mini financier noisette et Comté, butternut rôti au miel Comtois

## Les entrées

Foie gras de canard Français préparé maison (45g).....12,75 €  
chutney exotique au gingembre, jeunes pousses et pain aux fruits

Queues de gambas et noix de Saint Jacques poêlées,.....13,00 €  
émulsion acidulée, salade salsa à la mangue et pickels

Risotto crémeux aux champignons frais et morilles sauvages,.....11,50 €  
oeuf de la ferme d'à côté poché et cébette braisé

## Les plats

Tournedos de filet de boeuf Français, jus de veau corsé,.....20,00 €  
pomme de terre Hasselback et légumes de saison rôtis

Suprême de volaille fermière Label rouge farcie à la forestière,.....16,50 €  
sauce vin Jaune, polenta crémeuse au Comté et légumes de saison rôtis

Pavé de sandre frais grillé, coulis d'écrevisse maison,.....18,50 €  
ravioles maison au poireau et marron, légumes de saison rôtis

## Le dessert

Coeur millefeuilles à partager, pour 2 personnes.....11,75 €

Une moitié à la vanille de Madagascar et confit de framboise infusé à l'hibiscus  
L'autre moitié à la vanille de Madagascar et caramel au beurre salé

## Le brunch. avec des produits frais. locaux et préparés maison

Grande box environ 960g, pour 2 personnes.....52,00 €

- Egg muffin : pain muffin Anglais maison, fromage frais, bacon grillé, oeuf de la ferme d'à côté poêlé et cheddar
- Jambon cru du Haut-Doubs
- Comté de la fruitière de Damprichard
- Morbier AOP de la maison Lehmann
- Filet de saumon fumé mariné, blini et sauce nordique au yaourt
- Légumes frais à croquer
- Pancakes maison
- Brownies au chocolat noir et noix
- Fruits frais et fruits secs
- Fromage blanc de la maison Lehmann et miel de M. Adam
- Granola maison aux fruits secs et cranberry
- Confiture et beurre de baratte de la maison Lehmann
- Petit pain aux graines d'épeautre
- Fleurs comestibles
- Jus d'orange pressé maison



### RETRAIT

- mercredi 14/02 : sur RDV de 16h à 18h
- samedi 17/02 : sur RDV de 10h à 12h

### DELAIS DE COMMANDE


- pour le 14/02 : jusqu'au 10/02 à 18h
- pour le 17/02 : jusqu'au 13/02 à 12h

### CONDITIONS

Pas de minimum de quantité.

Commande sans possibilité de modification ou d'annulation après les dates limites de commande.

Prix de vente exprimés à TVA 5,5%



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](mailto:contact@traiteur-ernwein.com)

**Horaires d'ouverture**

8h-18h : les mardis, jeudis & vendredis  
8h-12h : les lundis, mercredis & samedis

**Ernwein**  
ARTISAN TRAITEUR

[www.traiteur-ernwein.com/](http://www.traiteur-ernwein.com/)  