



*Saint Valentin*

2025

## *Les 6 mises en bouche à 9€*

2 x Verrine de tomate cerise rôtie à l'huile d'olive et burrata crémeuse  
2 x Brochette de crevette laquée aux cinq épices et sésame  
2 x Mini tartelette au magret de canard fumé, noix et oignon rouge

## *Menu à 37€/pers.*

Foie gras de canard Français préparé maison, financier au miel  
Comtois et sarrasin, chutney de figue et jeunes pousses

Ou

Gravlax de saumon maison à la betterave, yaourt Grec au combava,  
coeur de sucrine, pickles rose, vierge de Granny, pignon et shiso



Effiloché de paleron de boeuf et jus réduit au poivre de Pondichéry

Ou

Pavé de sandre grillé et coulis d'écrevisse maison

Millefeuilles de pomme de terre Charlotte,  
légumes de saison rôtis à la fleur de sel



Les choux à partager

L'un à l'amande, vanille Bourbon, framboise et hibiscus

L'autre au chocolat Caramélia, praliné croustillant et noix de pécan

### RETRAIT

Vendredi 14 février entre 16h30 et 18h30

### DELAIS DE COMMANDE

Jusqu'au lundi 10 février à 12h00

### CONDITIONS

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

**Ernwein**  
ARTISAN TRAITEUR

55, rue d'Audincourt • 25230 Seloncourt

Tél. 03 81 35 64 30

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

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