



PÂQUES

3 & 4 avril 2021

LES 5 PIÈCES APERITIVES : 5 €

Roulé nordique au saumon fumé et mascarpone au citron vert
Tortilla au houmous de légume maison
Mini club sandwich au poulet Ranch et crudité
Macaron maison au foie gras et confit de figue
Briochin Comtois à la saucisse de Morteau IGP et Comté fruité

LES ENTREES : 9 €

Salade fraîcheur aux noix de St Jacques rôties, croustillants de gambas, suprêmes d'agrumes, pickles de légumes et tuiles de focaccia
Foie gras de canard Français préparé maison, jeunes pousses, confiture de mangue au piment d'Espelette, pain figue et abricot
Risotto crémeux au safran Comtois, asperges blanches Françaises, oeuf fermier local poché et copeaux de Comté 18 mois

LES PLATS : 16 €

Pavé de quasi de veau rosé, réduction au Poulsard, légumes printaniers, écrasé de pomme de terre Charlotte et topinambour au beurre de baratte bio
Gigot d'agneau de lait cuit à basse température, jus au thym frais, légumes printaniers, cocotte de pomme de terre grenaille et gousses d'ail rose de Lautrec en chemise
Filet de sandre rôti, sauce aux morilles et crème crue de la maison Lehmann, légumes printaniers et beignets de polenta aux graines panés Panko

LE DESSERT MAISON : 5 €

Printemps et son coulis de fruits rouges
(Biscuit madeleine à la vanille Bourbon, croustillant d'amande, compotée de rhubarbe douce, mousse à la fraise et fraise Gariguettes)

Conditions de vente

DELAI DE COMMANDE : jusqu'au mercredi 31 mars 2021 à 12h00. Pas de minimum de quantité.

Toute commande validée ne pourra être annulée quelle qu'en soit la raison, y compris liée au COVID19.

RETRAIT : samedi 3 avril 2021 sur RDV de 9h à 13h.

TARIF : Prix par personne, indiqué TTC TVA 5.5%.

Ernwein
ARTISAN TRAITEUR

55 rue d'Audincourt 25230 Seloncourt
Tél : 03 81 35 64 30

mail : contact@traiteur-ernwein.com

Horaires d'ouverture actuels
8h-12h : du lundi au samedi