



TRAITEUR



2025

..
NOËL
MENU & SUGGESTIONS



AMUSE BOUCHES

- Délice brésaola noisette
- Millefeuille de patate douce et guacamole
- Bouchée gourmande aux pétoncles
- Paletino pain d'épices au foie gras
- Mini macaron salé figue chèvre et thym
- Poêlon surprise de Noël
- Mini burger rose au saumon fumé et fromage aux herbes
- Mini mauricette jambon cru et brie à la Truffe

4 pièces **8,50€ /pers.**

6 pièces **11,50€ /pers.**

8 pièces **14,50€ /pers.**





ENTRÉES

- Terrine de pigeon marbré au foie gras, marmelade d'airelles et gelée au porto réduit **16,50€ / pers.**
- « Mise en boîte » de noix de St Jacques et queues de crevettes, sauce corail au noilly prat **17,50€ / pers.**
- Carpaccio de veau en rosace, panier de pommes de terre aux légumes d'antan et vinaigrette de champignons **19,50€ / pers.**



ET AUSSI :

- Foie Gras en terrine au vin Moëlleux **154,50€ / kg**
- Truite "Gravelax" marinée à l'aneth **12,50€ / l'assiette**
- Plateau de 6 ou 12 huîtres
Servies sur glace pilée / citron et vinaigre aux échalotes
prix en fonction du cours
- Tourtes
volaille et queues d'écrevisses / canard au foie gras / grenouille fondue de poireaux en persillade
prix sur demande





PLATS

VIANDE

- Ballotine de volaille « Fermière » farcie aux morilles, jus réduit au Verjus - Fondant de pommes de terre coeur coulant à la Truffe
18,50€ / pers.
- Filet de Cerf rôti, sauce poivrade au vin rouge et giboulée de cassis - Purée de céleri à la vanille
29,50€ / pers.

POISSON

- Vol au vent de homard, quenelles de poisson et son aiguillette de St-Pierre laquée aux épices
28,50€ / pers.





MENU de NOËL

ENTRÉE

- Chaud froid aux 3 poissons, sauce citron, citron vert et bun 's feuilleté « tourbillon »
-ou-
- Foie gras tranché, compotée de mangue et ananas, gelée exotique et boule briochée aux fruits

PLAT

accompagnement : pressé de légumes maraîchers et pomme Anna

- Tournedos de veau, jus au Marsala, champignons et noisette
-ou-
- Médailon de chapon, sauce Champagne aux écrevisses

DESSERT

- Carré rocher chocolat noisette, crème chocolatée au sésame et fruits secs
-ou-
- Tarte tatin aux pommes en trompe l'œil et caramel au cidre

59€

-par personne-

SUR RÉSERVATION
au plus tard le 18 décembre 2025



TRAITEUR

Nous mettons à votre service notre expertise pour créer des moments uniques et mémorables lors de tous vos évènements.

Émilie et Yves.



6 rue de Bretagne
57160 Moulins-lès-Metz

03 87 65 35 29
06 45 16 71 02

contact@nouschezvous.com

• • •

Scannez-moi



Rejoignez-nous

