

MENU de NOËL

ENTRÉE

- Émietté de pommes de terre, homard et crevettes dans son bocal

ou

- Foie gras tranché, chutney de figues, rémoulade de betterave et pain boule aux fruits

PLAT

accompagnement de saison

- Saltimbocca de veau au lait, jambon cru et Truffe, jus parfumé aux Morilles

ou

- Suprême de chapon en croûte de pain d'épices, réduction de vin à l'orange

DESSERT

- Écrin chocolat noisette et sa cabosse chocolat au coeur caramel

ou

- Rosace vanille-fruits rouges dans sa nage

58€ par personne

SUR RÉSERVATION avant le 18 décembre



TRAITEUR
À DOMICILE

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



TRAITEUR
À DOMICILE

2024
NOËL
MENU & SUGGESTIONS



AMUSE BOUCHES

- Coquille "Sépie" de rilette de crabe au curry breton
- Mini macaron au foie gras et pommes
- Mini burger Tataki de thon à l'exotique
- Verrine aux deux St-Jacques et oeufs de saumon
- Crostini de terrine de pigeonneau au confit
- Poêlon Surprise de Noël
- Mini muffin au potiron et tomate
- Mini mauricette jambon blanc à la truffe d'été

Le Chef vous propose ses Suggestions

- 4 pièces 7,90€ /pers.
- 6 pièces 10,90€ /pers.
- 8 pièces 13,90€ /pers.

ENTRÉES

- Bûchette de saumon et fromage frais, tartare de crevettes moutarde passion
14,50€ / pers.
- Terrine de canard sauvage et caille au foie gras, chutney pomme-poire aux épices
15,50€ / pers.
- Méli-mélo landais dans sa boîte (haricots verts, magret fumé, tartare de canard, salade mêlée et pépites de foie gras)
15,50€ / pers.
- Cassolette de noix de St-Jacques et écrevisses dans sa bisque (servi avec marmiton brioché)
16,50€ / pers.

ET AUSSI :

- Foie Gras en terrine au vin Moëlleux
149,50€ / kg
- Saumon "Gravelax" mariné à l'aneth
10,50€ / l'assiette
- Plateau de 6 ou 12 huitres
prix en fonction du cours
- Tourtes (volaille / foie gras / grenouille)
prix sur demande



PLATS

- Jambonnette de volaille fermière farcie aux cèpes et bolets, sauce réduite au porto - gratin dauphinois
17,50€ / pers.
- Filet de pigeonneau "Rossini" jus au persil plat - Éventail de pommes de terre et trilogie de carottes
28,50€ / pers.
- Vol au vent de homard et gambas à la Bretonne
28,50€ / pers.
- Filet de Cerf rôti, sauce grand Veneur - Tatin butternut, carottes, châtaignes et poêlée de champignons
29,50€ / pers.
- Tournedos de Veau et chapeauté de ris de Veau snacké - Pomme Anna et cèpes bouchons
35,50€ / pers.



ET AUSSI :

- GAMME DE VOLAILLES FESTIVE
de la Maison GARBAY à Saint-Médard
- Chapon du Gers Fermier
34,50€ / kg
 - Dinde du Gers Fermière
Côteaux du Pelon
35,50€ / kg
 - Mini chapon du Gers Tradition
Côteaux du Pelon
36,50€ / kg
 - Pintadou "Pintade Chaponnée"
Côteaux du Pelon
41,50€ / kg

SUR RÉSERVATION avant le 18 décembre