

Banquets - Lunchs - Baptêmes - Communions Maríages - Anniversaires - Repas d'associations











La cuísine est un art de vívre... Et tellement plus que ça. Préparer un repas, le savourer à plusieurs voilà de vraies valeurs.

Henri

Nous sommes à votre disposition pour vos Banquets - Lunchs - Baptêmes - Communions Mariages - Anniversaires - Repas d'associations



Buffet Apéritif

Pain surprise long aux noix 30 pièces	20,00€
Pain surprise long aux noix 60 pièces	38,00€
Pain surprise long de campagne 30 pièces	
• Pain Surprise long de campagne 60 sandwichs (jambon fur	mé et blanc, rosette,
fromage ail et fines herbes, saumon fumé et mousson de canard)	
Pain Surprise 80 sandwichs (rond)	38,00€
• Petit Pain Surprise 40 sandwichs (rond)	21,00€
Tortue Pain Surprise 225 pièces	
Tortue Pain Surprise 150 pièces	70,00€
• Tortue Mauricette 60 pièces	55,00€
• Crabe-Mauricette 60 pièces	55,00€
• Kougelhopf salé garni 40 parts (jambon fumé et fromage ail	et fines herbes) -35,00 €
Cake salé 30 parts (saumon ou jambon)	15,00€
MINI-MALITZ	
• Foie gras	
Saumon fumé	1,50 € / pièce
•Thon-mayo	1,40 € / pièce
Jambon fumé	
Jambon blanc	1,20 € / pièce
• Rosette	1,20 € / pièce
• Fromage aux herbes	1,20 € / pièce
• Plateau de Mini-Malitz (assortiment de 24 pièces)	27,00€
MINI-VERRE GARNI (à partir de 6 pièces)	
Tartare de Saint-Jacques sur mousse d'avocat	2 10 € / nièce
Jambon, concombre	
Saumon fumé, crème acidulée	2,10 € / pièce
• Perle-surimi	2.10 € / pièce
Gambas-mandarine-carotte	2,10 € / pièce
Compotée de pommes, foie gras	2,10 € / pièce
• Duo de melon au jambon fumé	2,10 € / pièce (en saison)
Compotée de betteraves, mousse de chèvre	2,10 € / pièce
• Brunoise de légumes, crème de raifort au saumon fumé	2,10 € / pièce
Tartare de tomate et délice de thon	
Marmelade d'abricot, fromage frais, magret fumé	2,10 € / pièce
Panna cotta de foie grasVelouté de cèpes (chaud)	2,10€/pièce ¬
Velouté de cèpes (chaud)	2,10 € / pièce
• Velouté de courgettes aux langoustines (chaud)	2,10 € / pièce
Crème de lentilles au foie gras (chaud)	2,10 € / pièce
Ainsi que différentes variétés selon saison	
TOASTS FROIDS	
• Assortiment	1,20 € / pièce
Plateau d'assortiment de toasts (35 pièces)	39,00€
Petit plateau d'assortiment de toasts (18 pièces)	20,00€
VARIATIONS FROIDES	1.00.6 / 11
American sandwich	1,80 € / pièce
Mini-brochette campagnarde	
Bruschetta	
• Grand bretzel	2,50 € / pièce
Mini pâté en croûte de canard la pièce d'environ Son a soit 15 à 20 tranches	15.00 € / nix
500 g soit 15 à 20 tranches	15,00 € / pièce

à partir de 10 personnes







Buffet Apéritif

Réductions chaudes / 1,20 € / pièce

Quiche, pizza, tarte à l'oignon, tarte aux poireaux, quiche aux fruits de mer, bouchée aux escargots...

• Plateau de réductions chaudes (assortiment de 45 pièces)————————————————————————————————————	39,00€
• Petit plateau de réductions chaudes (assortiment de 20 pièces)	22,00€

VARIATIONS CHAUDES

Brochette de volaille marinée	1,50 € / pièce
Mini-saucisse (petit pain + moutarde)	1,50 € / pièce
Brioche aux escargots	1,20 € / pièce
Nems poulet	1,50€ / pièce
• Nems crabe	1,80 € / pièce
Mini cheeseburger	

RÉDUCTIONS SUCRÉES

NED DE MONS DO CHEED	
• Éclair, choux, tartelette, opéra, mousse de fruit	1,50 € / pièce
Verrine de mousse de fruit de saison	1,20 € / pièce
Brochette de fruits	1,40 € / pièce
Plateau de mini-réduction sucrée (35 pièces)	39,00€
Petit plateau de mini-réduction sucrée (20 pièces)	23,00€
• Pastèque (en saison) garnie de brochettes (salées ou sucrées) (60 piè	ces) <i>52,00</i> €
- Palmier 130 brochettes de fruits frais	150.006

LES SPÉCIALITÉS FUMÉES MAISON

Saumon fumé (Ecosse)	65,90 € le kg
• Magret de canard fumé aux épices	40,90 € le kg
• Noix de Saint-Jacques fumées (Ecosse)	63,50 € le kg

MAIS ENCORE ..

• Foie gras de canard (origine sud-ouest)	120,00 € le kg
• Tartare de saumon mariné et fumé aux fines herbes	6,00 € le pot de 100 gr.
• Tartare de St. Jacques et crevettes	8,00 € le pot de 100 gr.
• Escargots de Bourgogne « Maison » la douzaine	12,00€
Soupe de poissons, rouille et gruyère	12.00 € le litre

Les individuels chauds

• Coquille de Saint-Jacques et de poisson façon « Henri »	9,50 € / pièce
Brochette de Saint-Jacques revisitée sur croustillant	13,00 € / pièce
Cassolette de Saint Jacques aux petits légumes	14,00 € / pers.
Cassolette de ravioles d'écrevisses et Saint Jacques	13,00 € / pers.
Cocotte de grenouille en persillade	13,00 € / pers.
Nos Terrines	
• Pâté en croûte de veau	29.90 € le ka
Pâté en croûte tradition	
Pâté en croûte au mousson de canard	
• Terrine de campagne	
Trilogie de poissons	
Terrine de sandre et St Jacques	
Délice de bar et Saint-Jacques en oliviade	
Benee de sai et saint sacques en onvidae	37,30 c/c kg
Non Tourton Outoban	
Nos Tourtes, Quiches	
	15,50 € le kg
Quiche tomate-mozzarella	15,50 € le kg 15,90 € le kg
Quiche tomate-mozzarella	15,90 € le kg
Quiche tomate-mozzarella Quiche Lorraine-	15,90 € le kg 15,50 € le kg
 Quiche tomate-mozzarella Quiche Lorraine Quiche méridionale (courgette, poivrons, olive, tomate) 	15,90 € le kg 15,50 € le kg 17,50 € le kg
 Quiche tomate-mozzarella Quiche Lorraine Quiche méridionale (courgette, poivrons, olive, tomate) Quiche au thon 	15,90 € le kg 15,50 € le kg 17,50 € le kg 15,90 € le kg
 Quiche tomate-mozzarella Quiche Lorraine Quiche méridionale (courgette, poivrons, olive, tomate) Quiche au thon Tarte à l'oignon 	15,90 € le kg 15,50 € le kg 17,50 € le kg 15,90 € le kg 15,90 € le kg
 Quiche tomate-mozzarella Quiche Lorraine Quiche méridionale (courgette, poivrons, olive, tomate) Quiche au thon Tarte à l'oignon Tarte aux poireaux 	15,90 € le kg 15,50 € le kg 17,50 € le kg 15,90 € le kg 15,90 € le kg 26,00 € le kg
 Quiche tomate-mozzarella Quiche Lorraine Quiche méridionale (courgette, poivrons, olive, tomate) Quiche au thon Tarte à l'oignon Tarte aux poireaux Jambon cuit et fumé en croûte 	15,90 € le kg 15,50 € le kg 17,50 € le kg 15,90 € le kg 15,90 € le kg 26,00 € le kg
 Quiche tomate-mozzarella Quiche Lorraine Quiche méridionale (courgette, poivrons, olive, tomate) Quiche au thon Tarte à l'oignon Tarte aux poireaux Jambon cuit et fumé en croûte Quiche Océane (poissons, crustacés) 	15,90 € le kg 15,50 € le kg 17,50 € le kg 15,90 € le kg 15,90 € le kg 26,00 € le kg 22,00 € le kg
 Quiche tomate-mozzarella Quiche Lorraine Quiche méridionale (courgette, poivrons, olive, tomate) Quiche au thon Tarte à l'oignon Tarte aux poireaux Jambon cuit et fumé en croûte Quiche Océane (poissons, crustacés) Tourte à la volaille et aux champignons 	15,90 € le kg 15,50 € le kg 17,50 € le kg 15,90 € le kg 26,00 € le kg 22,00 € le kg 22,00 € le kg 25,50 € le kg
 Quiche tomate-mozzarella Quiche Lorraine Quiche méridionale (courgette, poivrons, olive, tomate) Quiche au thon Tarte à l'oignon Tarte aux poireaux Jambon cuit et fumé en croûte Quiche Océane (poissons, crustacés) Tourte à la volaille et aux champignons Tourte de viande marinée 	15,90 € le kg 15,50 € le kg 17,50 € le kg 15,90 € le kg 15,90 € le kg 26,00 € le kg 22,00 € le kg 22,00 € le kg 24,00 € le kg
 Quiche tomate-mozzarella Quiche Lorraine Quiche méridionale (courgette, poivrons, olive, tomate) Quiche au thon Tarte à l'oignon Tarte aux poireaux Jambon cuit et fumé en croûte Quiche Océane (poissons, crustacés) Tourte à la volaille et aux champignons Tourte de viande marinée Tourte aux deux saumons 	15,90 € le kg 15,50 € le kg 17,50 € le kg 15,90 € le kg 15,90 € le kg 26,00 € le kg 22,00 € le kg 25,50 € le kg 24,00 € le kg
 Quiche tomate-mozzarella Quiche Lorraine Quiche méridionale (courgette, poivrons, olive, tomate) Quiche au thon Tarte à l'oignon Tarte aux poireaux Jambon cuit et fumé en croûte Quiche Océane (poissons, crustacés) Tourte à la volaille et aux champignons Tourte de viande marinée Tourte aux deux saumons Tourte de la Mer (poissons, légumes) 	15,90 € le kg 15,50 € le kg 17,50 € le kg 15,90 € le kg 15,90 € le kg 26,00 € le kg 22,00 € le kg 25,50 € le kg 24,00 € le kg 26,00 € le kg
 Quiche tomate-mozzarella Quiche Lorraine Quiche méridionale (courgette, poivrons, olive, tomate) Quiche au thon Tarte à l'oignon Tarte aux poireaux Jambon cuit et fumé en croûte Quiche Océane (poissons, crustacés) Tourte à la volaille et aux champignons Tourte de viande marinée Tourte aux deux saumons Tourte de la Mer (poissons, légumes) Tourte aux cuisses de grenouilles et sa julienne de légumes 	15,90 € le kg 15,50 € le kg 17,50 € le kg 15,90 € le kg 15,90 € le kg 26,00 € le kg 22,00 € le kg 24,00 € le kg 24,00 € le kg 28,00 € le kg
 Quiche tomate-mozzarella Quiche Lorraine Quiche méridionale (courgette, poivrons, olive, tomate) Quiche au thon Tarte à l'oignon Tarte aux poireaux Jambon cuit et fumé en croûte Quiche Océane (poissons, crustacés) Tourte à la volaille et aux champignons Tourte de viande marinée Tourte aux deux saumons Tourte de la Mer (poissons, légumes) Tourte aux cuisses de grenouilles et sa julienne de légumes Quiche chèvre courgette et tomate 	15,90 € le kg 15,50 € le kg 17,50 € le kg 15,90 € le kg 26,00 € le kg 22,00 € le kg 22,00 € le kg 25,50 € le kg 26,00 € le kg 26,00 € le kg 15,50 € le kg

-7,00 € pièce

• Pâté Lorrain (veau et porc)...

Les Plats Froids de Poissons

	1000
Pavé de Saumon Bellevue et son accompagnement traditionnel	76.50
à partir de 6 personnes	-13,00 € / pers.
• Plateau de la Mer (terrine de poisson, saumon fumé, mosaïque de saumon,	,
crevettes, verrines, sauces) à partir de 6 personnes	-13,00 € / pers.
 Plateau Prestige (médaillon de langouste, huîtres en gelée, saumon fumé, 	13,00 c, pcis.
noix de Saint-Jacques fumée, gambas, filet de rouget au senteur de noisette	
moules en poivronnade) à partir de 8 personnes	-20,00 € / pers.
Sandre Bellevue et sa garniture	-19,00 € / pers.
Les Plats Uniques (à partir d	
	le 4 personnes)
	-10,00 € / pers.
• Ravioles écrevisses	-11,00 € / pers.
Sauté de veau Marengo, pâtes Pa illa Barala (à constituta é constituta e constituta é constituta e constituta é constituta é constituta é cons	-12,50 € / pers.
Paëlla Royale (à partir de 6 personnes)	-18,00 € / pers.
(poulet, seiche, crevette, langoustine, gambas, moule, poisson, chorizo)	16506/
• Couscous aux poissons (lotte, rouget, julienne, saumon, gambas, noix de Saint-Jacques)	-16,50 € / pers.
(lotte, rouget, Julienne, saumon, gambas, noix de Saint-Jacques)	
Baeckeoffe Prestige aux poissons	-16,50 € / pers.
(lotte, rouget, julienne, saumon, gambas, noix de Saint-Jacques) • Choucroute Prestige aux poissons	
Choucroute Prestige aux poissons	-16,50 € / pers.
(lotte, rouget, julienne, saumon, gambas, noix de Saint-Jacques, filet de hac	
Choucroute et sandre	-14,00 € / pers.
Cochon de lait farci et roulé avec garniture	
 Choucroute garnie (kassler, lard salé, saucisse à cuire, viennoise, quenelle de foie) Blanquette de la Mer et sa julienne de légumes 	-15,50€/pers.
(kassler, lard salé, saucisse à cuire, viennoise, quenelle de foie)	
	-16,50 € / pers.
(lotte, rouget, julienne, saumon, noix de Saint-Jacques, crevettes, moules)	
Couscous Royal (à partir de 6 personnes)	-17,00 € / pers.
(poulet, agnéau, bœuf. merguez, boulette à la menthe) • Baeckeoffe à la viande (agneau, bœuf, porc)	
Baeckeoffe à la viande (agneau, bœuf, porc)	-15,00 € / pers.
Cassoulet Toulousain	-15,00€/pers.
(lard salé, cuisse de canard confite, saucisse de Toulouse, carré de porc, sauc	cisse à l'ail)
• Pot au feu	-13,00 € / pers.
Goulasch hongrois, tagliatelles (bœuf)	-13,00 € / pers.
Bœuf Bourguignon à l'ancienne, spätzles fraîches	
Chili con carne, riz	-13,00 € / pers.
• Coq au vin, spätzles fraîches	-13,00 € / pers.
Blanquette de veau, riz pilaf	
Bouchée à la reine, riz pilaf	-12,00 € / pers.
Bouchée aux poissons et fruits de mer	-14,00 € / pers.
Civet de biche à la française, tagliatelles	_14,00 € / pers.
• Lasagne à la viande	
• Fricassée de volaille, sauce suprême, tagliatelles	-14,00 € / pers.
• Viennoise (2 pièces), salade de pomme de terre	8,50 € / pers.
Jambon braisé, sauce et 3 crudités	-12,50 € / pers.
Navarin d'agneau	-15,50 € / pers.
• Plateau repas (entrée froide, plat froid, fromage, dessert, pain)	-16,00 € / pers.

Les plats Poissons (à partir de 4 personnes)

Bouillabaisse	16,00 € / pers.
 Pyramide de la Mer au romarin sur julienne de légumes, coulis de la 	ngoustines .
(saumon, sandre, bar, rouget, gambas, noix de Saint-Jacques)	15,00 € / pers.
• Filet de bar en fuseau à l'unilatéral, mille feuille de charlotte et courg	ette,
émulsion d'oliviade au citron vert	
Pavé de sandre en croûte d'herbes, réduction Pinot noir	15,00 € / pers.
• Brochette de Saint-Jacques, langoustine et rouget, fumet d'agrumes	18,00 € / pers.
• Marmite du pêcheur	
Cassolette de demi-homard Cardinal	selon cours / pers.
• Cassolette de Saint Jacques à la fondue de poireaux,	
pomme de terre safranée	15,00 € / pers.
• Feuilleté de dos de cabillaud, sauce dieppoise	14,00 € / pers.
• Filet de flétan aux crevettes et St Jacques	14,50 € / pers.
• Pavé de bar en écaille de pomme de terre, beurre de poivrons rouge	
et sa mini ratatouille	15,00 € / pers.
• Filet de St Pierre au pleurottes, langoustines et rosace de pomme de	
timbale de mini ratatouille, sauce au riesling	
• Pavé de saumon poêlé sur lit d'écrasé de pomme de terre aux cèpes	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
sauce au Champagne	14,50 € / pers.
Trilogie Océane, sauce au Champagne (saumon, sandre et rouget)	15 00 € / ners

Le choix des garnitures est à convenir : Risotto, Knëpfles, Riz, Pâtes, Pommes de terre vapeur, Attereaux de rattes confites au romarin



Les Viandes (à partir de 4 personnes)

Noix de veau braisé, velouté forestier	15,00 € / pers.
Noix de carré de veau Orloff revisitée	16,00 € / pers.
• Filet de veau en chemise de champignons des bois, crème de girolles	
• Filet d'agneau à l'ail confit	
• Filet de mignon de porc en habit de Serrano, jus forestier	
• Filet de bœuf rôti, servi en tournedos, garniture forestière	20,00 € / pers.
• Filet mignon de biche rôti, pomme en surprise, sauce aux airelles	18,00 € / pers.
• Suprême de pintadeau à la mousseline de foie gras,	
sauce aux girolles	15,50 € / pers.
• Caille farcie en crapaudine, jus au romarin	15,00 € / pers.
Magret de canard (sauce à convenir)	17,00 € / pers.
• Poulet de Bresse au vin blanc du Jura et aux morilles	20,00 € / pers.
(sur commande 48 H à l'avance pour 6 personnes minimum)	
• Medley des trois rois (filet de bœuf, filet de veau, filet mignon),	
jus au vieux Banyuls	19,50 € / pers.
• Tournedos de filet de veau au cœur croustillant (pistache),	
sauce pleurottes et girolles	17,00 € / pers.
• Paleron de veau de 7 heures confit jus de cuisson au romarin	15,50 € / pers.
Médaillon de veau aux morilles	19,00 € / pers.
Duo de filet de veau et boeuf sauce forestière	21,00 € / pers.

Les Garnitures

Au choix 2 légumes et 1 féculent (compris dans le prix des viandes)

Légumes (selon saison)

- Fond d'artichaut d'Argenteuil (flan de champignon)
- Cocotte de légumes frais
- Brochette de légumes (carotte, navet, courgette, céleri, tomate)
- Tomates confites aux aromates
- Tomate antiboise
- Fagot haricot vert
- Tomate provençale
- Poêlée de légumes frais
- Courgette ronde en panier de légumes
- Tian de courgettes et tomates confites au basilic
- Courgette farcie (à la purée de carottes, duxelle de champignons ...)
- Endive flamande
- Dôme de chou fleur ou brocolis gratiné
- Chou rouge (à partir de 10 personnes)
- Petits légumes croquants
- Petits pois à la française
- Gratiné de tomate brocoli chou-fleur

Féculents

- Ecrasé de charlottes aux ciboules
- Gratin dauphinois
- Galettes de pomme de terre
- Pomme Anna
- Pomme de terre cocotte fondante
- Soufflé de pomme de terre
- Purée de patate douce
- Poire Amandine
- Purée de panais
- Timbale de vitelottes aux éclats d'amandes
- Pomme de terre rôtie
- Linguine
- Spätzles
- Knepflis aux légumes
- Risotto aux cèpes

Féculent 2,00 € / pers.
 Autres légumes 1,50 € / pers.

Les garnitures sont variantes selon la saison.



Les Buffets Froids

BUFFET CAMPAGNARD

(à partir de 10 personnes)

- Ballottine de canard aux pistaches
- Terrine de campagne
- Pressé de volaille gelée aux herbes
- Jambon cru fumé de Montagne
- Jambon blanc cuit à l'ancienne
- Fuseau Lorrain
- Rosette
- Rôti de porc au basilic
- Ouatre crudités au choix
- Sauces
- Cornichons, moutarde

Prix par personne 13,00 €

BUFFET TRADITION

(à partir de 15 personnes)

- Ballottine de canard aux pistaches
- Pâté en croûte Maison
- Terrine de campagne
- Rôti de bœuf en gelée
- Rôti de porc au basilic
- Jambon cru fumé de Montagne
- Jambon blanc
- Fuseau Lorrain
- Marbré de saumon à la mousseline de Saint-Jacques
- Saumon fumé
- Crevettes
- Ouatre crudités au choix
- Sauces











Buffet du Mareyeur

(à partir de 15 personnes)

- Saumon fumé Maison
- Pavé de sandre braisé à la provençal
- Filet de rouget en oliviade
- Mosaïque de saumon aux trois poivrons
- Filet de truite aux aromates et citron vert
- Petit tartare de bar et Saint-Jacques sur mousse d'avocat
- Duo de crevettes en cocktail
- Terrine de trois poissons en gelée d'herbes
- Tomates confites au romarin
- Macédoine de légumes
- Ouatre crudités au choix
- Sauces

Prix par personne 20,00 €

Nos crudités

- Salade de pommes de terre paysanne
- Salade de carottes
- Céleri rémoulade
- Riz niçois
- Salade de pâtes
- Macédoine de légumes
- Salade de concombres
- Salade de navets
- Mini tomate au basilic
- Taboulé
- Salade de céleri, jambon, poireau
- Perle de pâtes au surimi
- Salade du soleil
- Chou rouge et blanc
- Coleslaw
- Radis

Prix des salades : 10,90 € le Kg







Desserts (à partir de 4 personnes)

• Plateau de fromages, salade, raisin (4 variétés aux choix)	-5,50 € / pers.
• Poires pochées aux épices, Ganache fondante, glace au pain d'épices	-5,00 € / pers.
• Parfait glacé aux mirabelles, composition de fruits, crème de kirsch	-5,00 € /pers.
• Ananas Victoria aux fruits rouges, sorbet passion aux deux coulis,	
sous son voile de sucre	-9,00 € / pers.
Brochette de fruits exotiques gratinés, sorbet pamplemousse	
et mangue, coulis de passion framboise	-6,50 € / pers.
Vacherin glacé	-4,00 € / pers.
Omelette norvégienne	4,00 € / pers.
Buffet des desserts (mousse chocolat, crème brulée, île flottante	
salade de fruits, tiramisu) à partir de 10 personnes	-8,00 € / pers.
Charlotte au cœur de poires confites	-5,00 € / pers.
Croustillant au chocolat	-5,00 € / pers.
• Tiramisu	-5,00 € / pers.
• Tiramisu framboise ou fraise (selon saison)	-5,00 € / pers.
Crème brulée	
Crème caramel	
Salade de fruits	-5,00 € / pers.
Mousse au chocolat	-5,00 € / pers.
• Île flottante	-5,00 € / pers.
Parfait glacé golden eight (poire caramel)	-6,00 € / pers.







Banquets - Lunchs - Baptêmes - Communions Mariages - Anniversaires - Repas d'associations

> 12, rue des Ormes 57200 SARREGUEMINES

Tél. 03 87 26 32 57 www.traiteur-henri.fr

