



Carte 2024
Noël
Nouvelle Année

COMMANDE UNIQUEMENT EN MAGASIN



Aperitif

■ Pain surprise long de campagne 5/6 personnes 30,00 €

■ Pain surprise rond 10 personnes 40,00 €

Tous les pains surprises sont garnis de saumon fumé - fromage ail et fines herbes, mousson de canard, jambon blanc, jambon fumé, rosette.

■ Assortiment de 20 mauricettes 26,00 €

■ Plateau de réductions froides 20 pièces 27,00 €

(briochin au saumon fumé / verrine de tartare de saint jacques / brochette de magret-abricot-comte / toast fines herbes et œuf de truite / sphère de foie gras sur compotée de pommes)

■ Plateau festif de 30 réductions chaudes 35,00 €

(pizza, crevette pané, cuisse de caille, brochette de volaille, roestiburger, aumônière d'escargot)

■ Plateau de 15 brochettes de volaille « Yakitori » 20,50 €

■ Mini pâté en croûte de canard et foie gras 28,00 €
pièce de 500 gr. (environ 15 à 20 tranches)

Nos différentes entrées

- Foie gras de canard Maison Sud-ouest 130,00 € le kg
- Pour accompagner à merveille votre foie gras nous vous proposons :**
- Chutney mangue-ananas 5,50 € le pot
- Confit de figues 5,50 € le pot
- Gelée au Porto 5,00 € le pot
- Pain aux fruits 3,00 € pièce
- Magret de canard fumé Maison 45,90 € le kg
- Saumon fumé Maison 65,90 € le kg
- Noix de Saint Jacques fumées Maison 63,50 € le kg
- Tartare de saumon mariné et fumé aux fines herbes 6,00 € le pot de 100 gr
- Tartare de crevettes et Saint Jacques 8,00 € le pot de 100 gr
- Pâté en croûte de pintade-morilles
et champignons noirs 39,90 € le kg
- Pavé de saumon façon Bellevue (minimum de 4 personnes) 16,00 € / pers.
- Plateau de la mer (minimum de 6 personnes) 27,00 € / pers.
(saumon fumé, terrine de langouste et crevettes aux poivrons confits,
tartare de Saint Jacques , pavé de Saint Pierre en oliviade, verrine de la mer,
roulé de saumon et Saint Jacques, crevette)
- Escargots de Bourgogne les 12 16,00 €
- Soupe de poissons Maison, rouille,
gruyère et croûtons 12,00 € le litre
- Velouté de cèpes 12,00 € le litre
- Coquille Saint Jacques
(lotte, cabillaud, crevette, Saint Jacques et champignons) 11,00 €



Les incontournables

- Baeckeffe aux trois viandes (porc, bœuf, agneau, pied de porc) **15,00 €**
Une caution de 20 € par moule sera à verser lors de la réservation en chèque ou en espèce
- Baeckeffe prestige aux poissons **16,50 €**
(lotte, rouget, saumon, cabillaud, loup de mer, gambas et noix de St Jacques)
Une caution de 20 € par moule sera à verser lors de la réservation en chèque ou en espèce
- Couscous poissons **16,50 €**
(lotte, rouget, saumon, cabillaud, loup de mer, gambas et noix de St Jacques)
Une caution de 20 € par moule sera à verser lors de la réservation en chèque ou en espèce
- Jambon en croûte, sauce forestière 1,2 kg pour 4 personnes **35,00 €** la pièce
- Garniture bouchée à la reine sous vide pour 6 personnes **55,00 €**
(Veau et volaille) (croûte + 1 €/pers)

Les poissons

- Cassolette de homard de Bretagne et lotte, riz **24,00 €**
- Filet de Saint Pierre, raviole écrevisses, tagliatelles de légumes,
poêlée de pleurotes, velouté au Champagne **21,00 €**
- Cocotte de Saint Jacques, lotte et gambas, rosace
de pomme de terre **22,00 €**
- Filet de flétan, queue de gambas, Saint Jacques, velouté de bouillabaisse,
pomme de terre vapeur **21,00 €**

Les viandes

- Fricassé de chapon Label Rouge braisé
au vin jaune et morilles **20,00 €**
- Filet mignon de biche (cerf), sauce grand veneur, quartiers
de pommes caramélisées et petites girolles **22,00 €**
- Marbré de veau aux morilles **22,00 €**
- Tournedos de bœuf « Rossini », jus corsé **25,00 €**
- Filet de pintadeau farci aux cèpes et foie gras
velouté aux éclats de châtaignes **20,00 €**

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un croustillant de pomme de terre et son jardin de légumes.



Menu fêtes

44 € / pers.

Saumon « basse température », raviole et queue d'écrevisse,
tagliatelles de légumes, velouté au Champagne

Duo de filet de bœuf et veau crème de girolles
Accompagné d'un croustillant de pomme de terre
et son jardin de légumes

La féerie chocolatée de Noël



Les tourtes

- Tourte de veau truffée **29,50 €** le kg
- Tourte aux cuisses de grenouilles **28,00 €** le kg
- Tourte de la mer (saumon, cabillaud, champignons, crevettes et Saint Jacques, julienne de légumes) **26,00 €** le kg
- Tourte de volaille et champignons **22,00 €** le kg
- Pâté Lorrain rond 4 personnes
(veau et porc mariné au vin blanc coupé au couteau) **30,00 €** pièce

Toutes nos tourtes sont disponibles en taille : moyenne 4 à 6 parts / grande 6 à 8 parts.

Dessert

- La féerie chocolatée de Noël **6,50 €**
- Le dôme passion et ses secrets **6,50 €**
- Omelette norvégienne vanille bourbon et rocher aux éclats de noisettes
6 personnes **28,00 €**

Carte Nouvel An

Aperitif

- Pain surprise long de campagne 5/6 personnes 30,00 €
- Pain surprise rond 10 personnes 40,00 €

Tous les pains surprises sont garnis de saumon fumé - fromage ail et fines herbes, mousson de canard, jambon blanc, jambon fumé, rosette.

- Assortiment de 20 mauricettes 26,00 €
- Plateau de 15 brochettes de volaille « Yakitori » 20,50 €

Nos différentes entrées

- Foie gras de canard Maison Sud-ouest 130,00 € le kg
- Magret de canard fumé Maison 45,90 € le kg
- Saumon fumé Maison 65,90 € le kg
- Escargots de Bourgogne les 12 16,00 €
- Coquille Saint Jacques
(lotte, cabillaud, crevette, Saint Jacques et champignons) 11,00 €

Carte Nouvel An

Les incontournables

- Baeckeoffe aux trois viandes (porc, bœuf, agneau, pied de porc) **15,00 €**
Une caution de 20 € par moule sera à verser lors de la réservation en chèque ou en espèce
- Baeckeoffe prestige aux poissons **16,50 €**
(lotte, rouget, saumon, cabillaud, loup de mer, gambas et noix de St Jacques)
Une caution de 20 € par moule sera à verser lors de la réservation en chèque ou en espèce
- Couscous poissons **16,50 €**
(lotte, rouget, saumon, cabillaud, loup de mer, gambas et noix de St Jacques)
Une caution de 20 € par moule sera à verser lors de la réservation en chèque ou en espèce
- Couscous viande **17,00 €**
(bœuf, souris d'agneau, boulette d'agneau à la menthe, merguez, poulet, semoule et légumes frais)
Une caution de 20 € par moule sera à verser lors de la réservation en chèque ou en espèce
- Paëlla Royale **18,00 €**
Une caution de 20 € par moule sera à verser lors de la réservation en chèque ou en espèce
- Bouchée à la reine, riz et ses croûtes artisanales **12,00 €**

Les fourfes

- Tourte de veau truffée **29,50 € le kg**
- Tourte aux cuisses de grenouilles **28,00 € le kg**
- Tourte de la mer (saumon, cabillaud, champignons, crevettes et Saint Jacques, julienne de légumes) **26,00 € le kg**
- Tourte de volaille et champignons **22,00 € le kg**
- Pâté Lorrain rond 4 personnes
(veau et porc mariné au vin blanc coupé au couteau) **30,00 € le kg**

Toutes nos tourtes sont disponibles en taille : moyenne 4 à 6 parts / grande 6 à 8 parts.

Carte Nouvel An

Poisson

- Filet de Saint Pierre, raviole écrevisses, tagliatelles de légumes, poêlée de pleurotes, velouté au Champagne 21,00 €

Les viandes

- Filet mignon de biche (cerf), sauce grand veneur, quartiers de pommes caramélisées et petites girolles 22,00 €
- Filet de pintadeau farci aux cèpes et foie gras velouté aux éclats de châtaignes 20,00 €

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un croustillant de pomme de terre et son jardin de légumes.

Carte Nouvel An

Menu fêtes

44 € / pers.

Saumon « basse température », raviole et queue d'écrevisse,
tagliatelles de légumes, velouté au Champagne

Duo de filet de bœuf et veau crème de girolles
Accompagné d'un croustillant de pomme de terre et son jardin
de légumes

La féerie chocolatée de Noël

Desserts

- La féerie chocolatée de Noël 6,50 €
- Le dôme passion et ses secrets 6,50 €
- Omelette norvégienne vanille bourbon et rocher aux éclats de noisettes
6 personnes 28,00 €

Carte Nouvel An

Buffet festif

35 € / pers.

- Foie gras de canard poché
- Salami aux truffes enrobé de parmigiano
- Pâté en croûte de pintade-morilles
- Saumon fumé « maison »
- Terrine aux trompettes « maison »
- Jambon braisé
- Rôti de chapon farci aux morilles
- Magret de canard fumé « maison »
- Jambon forêt noire
- Noix de veau braisé aux 5 poivres
- Roulé de saumon et saint Jacques
- Verrine trésor de la mer
- Crevettes à l'ail et à l'aneth
- Oeuf mimosa aux œufs de truites
- Tartare de Saint Jacques
Accompagné d'une salade de taboulé, coleslaw, céleri-poireau

Carte Nouvel An

Toute l'équipe Traiteur Henri
vous souhaite de joyeuses fêtes
de fin d'année !

DATE LIMITE DE COMMANDE

Le mercredi 18 décembre pour Noël
Le vendredi 27 décembre pour le Nouvel an

RETRAIT DES COMMANDES

Pour Noël le mardi 24 décembre
de 7h00 à 16h00

Pour le nouvel an le mardi 31 décembre
de 9h00 à 15h00



12, rue des Ormes
57200 SARREGUEMINES

Tél. 03 87 26 32 57

www.traiteur-henri.fr

COMMANDE UNIQUEMENT EN MAGASIN