



*Traiteur Henri*

*Carte 2020  
Noël  
Nouvelle Année*

**NOUVEAUTÉ**

Panier garni de produits  
d'exceptions (se renseigner au magasin),  
aucune commande par téléphone.

# Aperitif

- Pain surprise long aux noix 30 pièces ..... 23,00 €
- Pain surprise long de campagne 30 pièces ..... 25,00 €
- Petit pain surprise rond 40 pièces ..... 27,00 €

**Tous les pains surprises sont garnis de saumon fumé, mousse de foie gras, jambon de Bayonne, rôti de jambon braisé.**

- Assortiment de 20 mauricettes ..... 26,00 €
- Plateau de réductions froides 20 pièces ..... 22,00 €  
(briochette de foie gras, blinis au saumon fumé, crevette aigre douce, roulé de saumon fumé aux œufs de truite, magret fumé aux chutney de figue)
- Plateau festif de réductions chaudes (mini parmentier de canard, mini burger au foie gras, pomme darphin-légume, croustille d'escargot, brochette de volaille marinée, queue de crevette panée)  
les 30 pièces ..... 27,00 €  
les 48 pièces ..... 42,00 €
- Plateau de 15 brochettes de volaille « Yakitori » ..... 13,50 €
- Mini pâté en croûte de canard et foie gras de canard ..... 18,00 €  
pièce de 500 gr. (environ 15 à 20 tranches)

# Nos différentes entrées

## ENTRÉES FROIDES

- Foie gras de canard Maison origine France ..... 104,90 € le kg
- Marbré de foie gras de canard Maison aux figues ..... 109,90 € le kg

**Pour accompagner à merveille votre foie gras nous vous proposons :**

- Chutney mangue-ananas ..... 4,00 € le pot
- Confit d'oignons ..... 4,00 € le pot
- Confit de figues ..... 4,00 € le pot
- Gelée au Porto ..... 4,00 € le pot
- Pain aux fruits ..... 2,50 € pièce
- Magret de canard fumé Maison ..... 36,90 € le kg
- Saumon fumé Maison ..... 58,90 € le kg
- Noix de Saint Jacques fumées Maison ..... 54,50 € le kg
- Terrine de langouste aux poivrons confits ..... 41,90 € le kg
- Terrine aux deux saumons et Saint Jacques  
aux petits légumes ..... 35,90 € le kg
- Tartare de saumon mariné et fumé aux fines herbes ..... 4,00 € le pot de 100 gr
- Pâté en croûte de pintade-morilles ..... 29,00 € le kg
- Plateau de la mer :  
Saumon fumé Maison, terrine de langouste et crevette aux poivrons confits,  
Saint Jacques fumées Maison, tartare de Saint Jacques et crevettes, verrine gambas-mandarine,  
pavé de Saint pierre en oliviade ..... 19,00 € / pers.

## ENTRÉES CHAUDES

- Ravioles au foie gras, jus aux cèpes ..... 14,00 €
- Cocotte de mini bouillabaisse Maison ..... 12,00 €
- Cassolette de Saint Jacques et  
crevettes aux petits légumes et sa croûte ..... 10,00 €
- Escargots de Bourgogne les 12 ..... 8,00 €
- Soupe de poissons Maison, rouille,  
gruyère et croûtons ..... 8,00 € le litre
- Velouté de cèpes ..... 8,00 € le litre
- Cocotte de cuisses de grenouilles en persillade crémée ..... 11,00 €
- Coquille Saint Jacques du Chef  
(lotte, cabillaud, crevette, Saint Jacques et champignons) ..... 9,50 €



# Les incontournables

- Baeckeoffe aux trois viandes ..... 12,00 €  
(porc, bœuf, agneau, pied de porc)
- Baeckeoffe prestige aux poissons ..... 14,00 €  
(lotte, rouget, saumon, cabillaud, gambas et noix de St Jacques)
- Couscous poissons ..... 14,00 €  
(lotte, rouget, saumon, cabillaud, gambas et noix de St Jacques)
- Couscous viande ..... 13,00 €  
(bœuf, souris d'agneau, boulette d'agneau à la menthe, merguez, poulet, semoule et légumes frais)
- Blanquette de la mer, julienne de légumes, riz ..... 14,00 €
- Jambon en croûte, sauce forestière 1,2 kg pour 4 personnes ..... 14,50 € le Kg
- Garniture bouchée à la reine sous vide pour 6 personnes ..... 45,00 €  
(croûte + 1 €/pers)

# Les poissons

- Cassolette de homard de Bretagne et lotte, crème homardine ..... 19,00 €
- Filet de Saint Pierre, saint Jacques  
et crevettes, émulsion au Champagne ..... 18,00 €
- Pavé de saumon en porte feuille et sa mini ratatouille confite,  
sauce au Riesling ..... 14,50 €
- Pyramide Océane, coulis de langoustine (saumon, flétan, rouget) ..... 15,00 €

Tous nos poissons sont accompagnés de linguine au pesto, crevette et petits légumes.

# Les viandes

- Fricassé de chapon Label Rouge braisé  
au vin jaune et morilles ..... 18,00 €
- Filet mignon de biche (cerf)  
sauce grand veneur, quartiers de pommes caramélisées ..... 18,50 €
- Paleron de veau confit de 7 heures,  
jus corsé au romarin et tomates confites ..... 15,50 €
- Marbré de coeur de filet de veau aux champignons et châtaignes ..... 18,50 €
- Filet de boeuf aux girolles ..... 20,00 €
- Filet de pintadeau farci aux cèpes et foie gras  
velouté aux éclats de châtaignes ..... 17,00 €

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un écrasé de pomme de terre aux cèpes et d'une courgette ronde printanière.



# Menu fêtes

30 € / pers.

- Duo de saumon et Saint pierre, coulis langoustine accompagné de linguine au pesto, crevette et petits légumes
- Duo de boeuf et de veau, crème de girolles accompagné d'un écrasé de pomme de terre aux cèpes et d'une courgette ronde printanière
- Délice framboise-fromage blanc

COUP DE COEUR 2019





## Les tourtes

- Tourte de veau truffée marinée au Riesling..... **28,00 €** le kg
- Tourte aux cuisses de grenouilles et sa julienne de légumes..... **24,50 €** le kg
- Tourte de la mer (saumon, cabillaud, champignon, crevette et Saint Jacques)..... **21,50 €** le kg
- Tourte de volaille et champignons..... **19,00 €** le kg

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

## Dessert

- Délice Framboise - fromage blanc..... **6,00 €**
  - Boule de Noël  
(mousse chocolat noir fleur de sel, coeur croustillant spéculos)..... **6,00 €**
  - Omelette norvégienne caramel beurre salé
- 6 personnes..... **27,00 €**  
12 personnes..... **49,00 €**

Uniquement pour  
le nouvel an

## *Buffet festif*

30 € / pers.

- Foie gras de canard Maison, confit de figues
- Cuisse de pintade farcie aux marrons et foie gras
- Saumon fumé Maison
- Pâté en croûte de chevreuil aux champignons
- Jambon de Bayonne
- Jambon de Braisé
- Noix de veau aux poivres
- Magret de canard fumé
- Saint Jacques au lard poêlé au vinaigre de Xérès
- Verrine gambas-mandarine
- Crevettes
- Terrine d'écrevisses
- Terrine de campagne

Accompagné d'une salade coleslaw, céleri-poireau et taboulé



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

**DATE LIMITE DE COMMANDE**

Le samedi 19 décembre pour Noël  
Le mardi 29 décembre pour le Nouvel an

Le magasin sera ouvert

Le jeudi 24 décembre de 7h00 à 17h00

Le jeudi 31 décembre de 8h00 à 16h00



12, rue des Ormes  
57200 SARREGUEMINES

Tél. 03 87 26 32 57

[www.traiteur-henri.fr](http://www.traiteur-henri.fr)