

LE VERRIER GOURMAND

Traiteur

Restaurant self-service

Portage de repas à domicile

ZA route de Bitche

57620 Goetzenbruck

TEL : 03.87.06.64.61 PORT : 07.85.84.45.05 (en dehors des heures de bureau)

@ : le-verrier-gourmand@wanadoo.fr

Web : www.le-verrier-gourmand.com



Complément d'apéritif :

Tortue garnie	41.90€	Assortiment de macarons	0.90€
Pain surprise rond 12 pers.	37.60€	Assortiment de verrines salés ou sucrés	1.30€
Pain de campagne long garni	28.90€	Réductions sucrées (plateau de 50 pièces)	0.99€
Pain aux noix long garni	29.90€	Mauricettes fourrées	1.20€
Pain nordique farci	29.90€	Réductions salées (plat de 50 pièces)	0.90€/pièce
Bretzel farci	65.00€	Minis Cheeseburgers (plateau de 50 pièces)	1.20€/pièce
Kouglof fourré au jambon	28.00€	Minis saucisses Alsacienne (viennoise)	11.90€/kg
Canapé gourmand	0.90€	Petits pains	0.30€/pièce

FORMULE APERITIF :

Formule tradition : 9.50€ pers

Canapés gourmands

Pains surprise campagnard rond

Pain de campagne long

Mauricettes fourrées et natures

Réductions sucrées



Formule découverte 13.00€ pers

Mini navettes fourrées

Canapés gourmands

Pain surprise rond

Pains de campagne long

Mauricettes fourrées et natures

Cake jambon - emmental

Pilons de poulet marinés

Réductions chaudes

Minis viennoises, petits pains, moutarde

Mignardises sucrées

Mini brochettes de fruits frais

Verrines salées et sucrées

Cocktails de crevettes-surimi en cuillère

Formules séduction 14€ pers

Mini navettes fourrées

Canapés gourmands,

Pain surprise rond et long

Kouglof au lard, mauricettes fourrées et natures

Cake jambon - emmental

Pilons de poulet marinés

Réductions chaudes, minis cheeseburgers

Minis viennoises, petits pains, moutarde

Mignardises sucrées

Mini brochettes de fruits frais

Verrines salées et sucrées

Mini blinis au saumon fumé

Cocktails de crevettes en cuillères

Bâtonnets de légumes et ses sauces

OPTION D'APERITIF

Chariot de fruits frais

190€

Fontaine à punch avec (25 litres)

235€

Table enfant

120€

Pyramide de macarons 237 pièces

185€

Fontaine à chocolat (panier de fruits et guimauves)

Petit modèle

69€

Grand modèle

179€



NOS SPECIALITES EN CROUTE MAISON (à réchauffer par vos soins)

Filet de bœuf Wellington (servis avec sauce)	26.90€ kg	Feuillantine comtoise	13.90€kg
Filet de veau en croûte (servis avec sauce)	27.90€kg	Quiche au thon provençal, salade verte	14.00€kg
Filet de porc en croûte (servis avec sauce)	15.90€kg	Quiche Lorraine, salade verte	13.50€kg
Tourte au Riesling	15.70€kg	Quiche à l'oignon, salade verte	12.30€kg
Tourte aux cuisses de grenouilles et giroles	15.50€kg	Jambon en croûte dans le feuilletage	13.50€kg
Tourte au saumon et poireau	17.50€kg	Jambon en croûte dans la pâte à pain	14.50€kg
Feuillantine de saumon et poireau	15.90€kg	Coulibiac de saumon aux légumes	4.20€ pers

ENTREES FROIDES

Millefeuille de foie gras et magret fumé	13.90€/pers
Frivolité de saumon fumé, crudités	8.90€/pers
Saumon mariné maison, blinis et crème de raifort	9.90€/pers
Florentin de saumon fumé, salade de perles marines	10.50€/pers
Assiette de cochonnailles, crudités	8.50€/pers
Gourmandise Terre et Mer	12.90€/pers
Saumon Bellevue avec crudités et sauces (min 10 pers)	9.50€/pers

ENTREES CHAUDES

Feuilleté aux escargots, salade verte	2.95€/pers
Coquille St Jacques	6.40€/pers
Feuilleté de saumon à l'oseille, salade verte	6.50€/pers
Pomme de terre farcie aux escargots	9.60€/pers
Cassolette de grenouilles aux giroles	8.95€/pers
Cassolette de pétoncles et écrevisses	9.10€/pers
Croustade de la mer	7.90€/pers



PLATS COMPLETS

Paëlla (Lamelles d'encornet, chorizo, moules, crevettes, cuisse de poulet)	12.50€/pers	Baeckeffe aux 3 viandes, salade verte (Bœuf, porc, agneau)	9.90€/pers
Couscous (Cuisse de poulet, sauté d'agneau, boulette de bœuf, merguez)	11.90€/pers	Baeckeffe au gibier, salade verte	12.90€/pers
Couscous Royal (Cuisse de poulet, sauté d'agneau, boulette de bœuf, merguez, brochette de bœuf)	12.90€/pers	Baeckeffe à la provençale, salade verte	9.50€/pers
Choucroute garnie (Saucisse à cuire, viennoise, kassler, lard fumé)	9.90€/pers	Baeckeffe aux poissons et St Jacques Salade verte (Min 8 pers.)	13.90€/pers
Choucroute Royale (Saucisse à cuire, viennoise, kassler, lard fumé frais, quenelles de foie, waedele)	10.90€/pers	Pot au feu, sauce raifort, Pommes sautées (Crudités et accompagné de son consommé aux quenelles)	10.00€/pers
Choucroute aux 3 poissons	11.50€/pers	Navets salés (selon la saison) (Saucisse à cuire, saucisse à frire, kassler, lard)	9.90€/pers



SPECIALITES REGIONALES

Saucisse de pomme de terre	12.50€/kg	Bouchée à la reine, riz ou Spätzles	7.90€/pers
Baudruche farcie façon saucisse de pomme de terre	13.00€/kg	Jambon braisé, Spätzles	9.50€/pers
Cochon de lait farci, salade verte (min 20pers)	au cours	Jambon de Virginie	13.50€/kg

POISSONS CUISINES AVEC GARNITURES

Brochette de St Jacques et gambas sauce Noilly-Prat	13.90€
Cassolette de rouget et crevettes sauce homardine	11.80€
Filet de bar grillé, fondus provençale, velouté de poisson	12.50€
Filet de plie farcie aux crevettes sauce Nantua	12.90€
Matelote de sandre au Riesling	11.90€
Tournedos de lotte et saumon à l'estragon	14.50€
Nage de pétoncles et moules au safran	10.50€
Cordon bleu de saumon façon Verrier Gourmand (comté-Seranno)	12.50€



VIANDES CUISINES AVEC GARNITURES

Veau :

Longe de veau aux giroles	13.50€
Veau façon Orloff	12.50€
Entrecôte de veau gratinée tomme et Bacon	13.50€
Sauté de veau aux cèpes	12.00€
Filet de veau poêlé aux lentins de chêne	15.50€

Bœuf :

Bœuf braisé à l'ancienne, Spätzles	9.90€
Bœuf bourguignon, Knepfles	9.50€
Filet de bœuf aux giroles	14.50€
Filet de bœuf aux morilles	14.90€
Goulasch de bœuf Hongrois	9.50€

Volaille :

Fricassée de sot l'y laisse aux champignons	11.90€
Moelleux de dinde farci maison	10.50€
Tournedos de canard sauce miel-orange	11.50€
Magret de canard farci à la duxelles de champignons	12.20€
Suprême de pintade en croûte de noix	12.50€

Gibier :

Civet de biche forestier	10.50€
Gigot de chevreuil, poêlée de pleurotes	12.50€
Pavé de biche sauce pinot noir, poire aux épices	14.90€
Ragout de sanglier aux airelles	10.30€

Divers :

Mitonné de bison aux cèpes	14.00€
Pavé de bison aux girolles	14.50€

FROMAGES :

Assiette de fromages, mêlée de salades	3.50€/pers.
Tartines aux 3 fromages (chaud) mêlée de salade	3.90€/pers.

Porc :

Mignon de porc farci, sauce giroles	12.50€
Médailon de porc gratiné au St Nectaire	10.90€
Rôti de porc gitan	9.50€
Cuissot de porcelet braisé	10.50€
Rôti de porc sauce forestière	9.50€

Agneau :

Gigot d'agneau à la provençale	11.50€
Melon d'agneau jus court à l'ail	12.00€
Filet d'agneau en croûte d'herbes	14.00€
Côte d'agneau aux fines herbes	10.50€



Feuilleté de munster au cumin, mêlée de salades	3.50€/pers.
Plateau de fromages, mêlée de salades	3.90€/pers.

DESSERTS :

Vacherin glacé maison 12 pers	29.00€pièce	Macaron cœur coulant caramel beurre salé	4.80€
Vacherin glacé individuel maison	4.80€pièce	Macaron cœur coulant chocolat, sorbet mandarine	4.80€
Omelette Norvégienne 12 pers	36.00€pièce	Plaisir gourmand aux 3 chocolat	4.80€
Poire pochée aux épices, sauce caramel	4.80€	Macaron chocolat crème de mascarpone	4.80€
Soupe de fruits rouges, crème glacée yaourt	4.80€	Assiette de gourmandises	4.80€
Minestrone de fruits exotiques, sorbet ananas	4.80€	Buffet de desserts	Nous consulter
La Foret Noire revisitée en verrine	4.80€		



PROPOSITION DE MENUS BAPTEME OU COMMUNION...

Tarif avec garnitures (1 féculent et 2 sortes de légumes)

Menu 1 : 24.00€/pers.

Croustade de grenouilles aux giroles

Rôti de veau façon Orloff

Soupe de fruits rouges, crème glacée yaourt

Menu 8 : 18.50€/pers

Raviole de poisson sauce homardine

Gigot de chevreuil, poêlée de pleurotes

Vacherin glacé

Menu 2 : 19.50€/pers.

Maestro de sole sauce safranée

Sauté de veau aux cèpes

Fondant chocolat, crème Grand-Marnier

Menu 3 : 18.50€/pers.

Pavé de saumon soufflé

Mignon de porc farci sauce giroles

Ile flottante

Menu 4 : 25.50€/pers.

Délice de lottes aux écrevisses

Pavé de biche, sauce pinot noir

Mousse à la mirabelle

Menu 5 : 24.00€/pers.

Cassolette de moules et St Jacques au safran

Suprême de pintade en croûte de noix

Entremet trois chocolat

Menu 6 : 12.00€/pers.

Assiette campagnarde

Rôti de porc forestier

Paris-brest

Menu 7 : 19.50€/pers.

Bouchée à la reine

Tournedos de canard sauce miel orange

Omelette Norvégienne

Menu 9 : 21.00€/pers.

Coulubiach de saumon aux légumes

Melon d'agneau, jus court à l'ail

Tiramisu maison

Menu 10 : 28.00€/pers.

Feuilleté de cuisses de grenouilles aux giroles

Longe de veau aux morilles

Variation autour du chocolat

Menu 11 : 17.50€/pers.

Terrine de canard au poivre vert - Crudité

Mignon de porc gratiné au St Nectaire

Blanc manger fruits rouges

Menu 12 : 12.00€/pers.

Quiche Lorraine, salade verte

Bœuf braisé, Knepfles

Soupe de fruits

Menu 13 : 33.00€/pers.

Assiette de foie gras et son chutney aux figues

Filet de bœuf aux morilles

Assiette aux 3 fromages

Soupe de fruits exotiques, sorbet ananas

Menu enfant : 7.90€

Emincé de dinde à la crème - Pâtes - Dessert ou

Nuggets de poulet - Potatoes - Dessert

NOS PROPOSITIONS MENUS DE MARIAGE

Menu Festif : au prix de 22.90€/pers.

Gourmandise de saumon fumé, crudité
Tournedos de canard sauce miel-orange
Garnitures
Vacherin glacé maison

Menu Style : au prix de 29.00€

Cassolette briochée St Jacques et champignons
Sorbet arrosé au choix
Entrecôte de veau gratinée bacon et comté - Garnitures
Assiette aux 3 fromages
Minestrone de fruits exotiques, sorbet ananas

Menu Prestige : au prix de 37.50€/pers

Délice de foie gras et magret de canard
Cassolette de pétoncles et crevettes au safran
Sorbet arrosé
Tournedos de bœuf à la crème de morilles
Garnitures
Tartine de brie, mêlée de salades
Assiettes de gourmandises

Menu du Verrier Gourmand : au prix de 24.90€

Filet de plie farci aux crevettes
Suprême de pintade farcis maison sauce lentins de chêne
Garnitures
Assiette de fromages
Poire pochée aux épices sauce caramel, glace vanille

Menu Tentation : au prix de 32.50€/pers

Brochette de St Jacques et scampis velouté de poisson
Sorbet arrosé au choix
Longe de veau sauce giroles - Garnitures
Assiette aux 3 fromages
Macaron cœur coulant caramel beurre salé, sorbet chocolat

Menu Dégustation : au prix de 42.50€/pers.

Petit Capuccino de langoustine, tuile au parmesan
Foie gras de canard maison, chutney aux figues, brioche tiède
Cassolette de Saint-Jacques et écrevisses aux petits légumes
Sorbet arrosé
Filet mignon de veau poêlé, jus court à la truffe - Garnitures
Croustillant de chèvre Frais au miel, mêlée de salades
Variation autour du chocolat

NOS BUFFETS FROIDS :

Buffet Tradition :

18.00€/pers.

Viande froide	Terrine de gibier maison
Jambon cuit et cru	Assortiment
Rosette	Crudités 5 sortes
Pâté en croûte	Tomate farcie
Pâté de campagne	Œuf mimosa

Buffet Terre et Mer : 22.00€/pers

Viande froide	Terrine de gibier	Terrine de poisson
Jambon cuit et cru	Assortiment	Saumon fumé
Rosette	Crudité 5 sortes	Crevettes bouquets
Pâté en croûte	Tomate farcie	Divers sauces
Pâté de campagne	Œufs mimosa	

Buffet de fêtes : 28.50€/pers.

Saumon Bellevue	Pâté en croûte
Poisson farci	Pâté de campagne
Saumon et truite fumée	Terrine de gibier
Bouquets de crevettes	Assortiment
Terrine de poisson	Rosette
Cocktails de crevettes	Crudités 5 sortes
Viande froide	Œufs mimosas
Jambon cru et cuit	Divers sauces

Buffet prestige : 39.50€/pers.

Foie gras de canard maison	Assortiment de poissons fumés
Saumon farci	Panaché de viandes froides
Saumon Bellevue	Tomate farcie, œufs mimosas
Terrines et ballottines divers	Divers sauces
Panachés de jambon divers	Cocktails de crevettes
Magret de canard fumé	Salades composées
Queue de langouste	3 Sortes de petits pain
Terrine de poisson	Plateau de fromages



NOS BUFFETS CHAUD ET FROID

FORMULE CAMPAGNARDE : 21.90€/pers.

Froid : Fromage de tête, Saucisse noire, pâté de foie paysan, galantines,

Fuseau lorrain, jambon crus et cuit, crudités

Chaud : Saucisse de pomme de terre, boudins, jarret de porc braisé, quenelles de foie, saucisse à frire, lard, côtilles salés, choucroute, Knoedel...

Dessert : Ile flottante, salade de fruits ou Vacherin glacé

FORMULE SEDUCTION : 36.90€/pers.

Froid : Saumon fumé, terrine de poisson, crevettes, terrine de campagne, pâté en croûte,

viandes froides, jambon crus et cuit, crudités...

Chaud : -viandes : Quasi de veau aux giroles, magret de canard sauce miel-orange, gratin dauphinois, légumes du moment...

-Poissons : Brochette de noix de St Jacques et scampis, Dos de cabillaud sauce homardine, pâtes fines au safran, julienne de légumes...

Dessert : Mini-fondant chocolat, mini-tarte Tatin, macarons, verrines sucrées diverses, pyramide de glace, fontaine à chocolat...

Nos tarifs s'entendent TTC avec TVA 5.5 %

Nos vous proposons également un service sur mesure, adapté à vos besoins pour vos apéritifs et repas de mariage.

Le Verrier Gourmand s'est aussi une salle de restaurant pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes pour vos communions, anniversaire ou banquets divers.

Code APE : 5621 Z Siret : 793 097 460 00018

TVA INTRACOMMUNAUTAIRE : FR76 793 097 460 000 18



