

## MENU DE MARIAGE OU RECEPTION

### MENU FESTIF

22,90 €/pers.

Florentin de saumon fumé, salade de perles marines

Sorbet arrosé

Mignon de porc farci maison  
Sauce giroles  
Garnitures

Assiette de fromages

Délice pana cotta aux fruits rouges

Café



### MENU DU VERRIER GOURMAND

24,90 €/pers.

Le coulbiac de saumon à l'aneth, garnitures

Sorbet arrosé

Suprême de pintade farci sauce aux trompettes

Garnitures

Assiette de fromages

Minestrone de fruits exotiques, sorbet mangue

Café

## MENU DE MARIAGE OU RECEPTION

### MENU STYLE

29.00 €/pers.

Dos de cabillaud sauce homardine,  
Fondue de fenouil

Sorbet arrosé

Gigot de chevreuil sauce Grand Veneur  
Ou

Longe de veau aux giroles  
Garnitures

Feuilleté de munster au cumin, mêlée de salades

Palet sablé caramel, crème glacée banane

Café

### MENU PRESTIGE

37.50 €/pers.

Millefeuille de foie gras de canard et magret fumé  
Et sa compotée de pomme Granny Smith

Symphonie de pétoncles et crevettes au Noilly Prat

Sorbet arrosé

Mignon de veau poêlé sauce lentins de chêne

Garnitures

Petites tartines aux 3 fromages ( à servir chaud)

Gourmandises du Verrier Gourmand

Café



## PROPOSITION DE MENUS

Menu enfant

Emincé de volaille à la crème - Pâtes - dessert  
Ou  
Nuggets de poulet - potatoes - dessert



7.90 €/pers.

Menu n°1

Croustade de grenouilles et girolles  
Rôti de veau Orloff - Garnitures  
Soupe de fruits rouges et sa crème glacée au yaourt



22.00 €/pers.

Menu n°2

Filet de tilapia sauce safranée  
Sauté de veau aux cèpes - Garnitures  
Fondant chocolat, crème au Grand Marnier



19.00 €/pers.

Menu n°3

Pavé de saumon soufflé  
Mignon de porc farci, sauce girolles - Garnitures  
Ile flottante



15.50 €/pers.

Menu n°4

Délice de lotte aux écrevisses et sa julienne de légumes  
Noisette de chevreuil, sauce grand veneur - Garnitures  
Tulipe au chocolat mousse mirabelle, crème à la Bergamote



Menu n°5

25.50 €/pers.

Cassiolette de moules et Saint Jacques au safran  
Suprême de pintade en croûte de noix - Garnitures  
Plaisir noir aux trois chocolats



21.50 €/pers.

Menu n°6

Assiette campagnarde  
Rôti de porc forestier - Garnitures  
Mousse de fruits

11.00 €/pers.

## FROMAGES

Assiette de fromages et mûlée de salades	3.50 €/pers.
Petites tartines aux 3 fromages (à servir chaud) et sa mûlée de salades	3.90 €/pers.
Feuilleté de munster au cumin, mûlée de salades	3.50 €/pers.
Plateau de fromages, raisins, beurre, mûlée de salades	3.90 €/pers.



## DOUCEURS ET DESSERTS

Fondant chocolat avec crème au Grand Marnier	6.00 €/pers.
Délice pana cota et fruits rouges	6.00 €/pers.
Assiette de gourmandises du Verrier Gourmand	6.40 €/pers.
Variation autour du chocolat	6.40 €/pers.
Délice des Iles Coco / passion	6.00 €/pers.
Soupe de fruits rouges et sa crème glacée au yaourt	5.50 €/pers.
Salade de fruits exotiques et son sorbet mangue	5.50 €/pers.
Minestrone d'ananas à la menthe, glacée rhum-raisin	5.50 €/pers.
Ile flottante	3.90 €/pers.
Charlotte aux fruits	3.90 €/pers.
Omelette Norvégienne (12 pers.)	43.00 € pièce
Vacherin glacé (12pers.)	29.00 € pièce
Tartes aux fruits	11.00 € pièce
Poire pochée aux épices sauce caramel	4.20 €/pers.
Mousse de fruits	3.20 €/pers.
Différents parfums de glaces ou sorbets	selon cours

## VIANDES CUISINEES avec garnitures



### VEAU :

Longe de veau sauce aux girolles	13.50 €/pers.
Veau Orloff façon grand-mère	12.50 €/pers.
Pavé de veau rôti (longe) aux trompettes de la mort	13.50 €/pers.
Sauté de veau aux cèpes	12.00 €/pers.
Filet de veau poêlé aux lentins de chênes	15.50 €/pers.

### BŒUF

Bœuf braisé à l'ancienne / spätzles	10.40 €/pers.
Filet de bœuf aux morilles	14.90 €/pers.
Filet de bœuf aux trompettes de la mort	13,90€/pers.

### VOLAILLE :

Fricassé de sot l'y laisse aux senteurs des sous-bois	11.90 €/pers.
Magret de canard au miel et à la lavande	11.50 €/pers.
Tournedos de canard sauce miel-orange	11.50 €/pers.
Suprême de pintade en croûte de noix	12.50 €/pers.
Moelleux de volaille farci maison, sauce champignons	10.50€/pers.

### PORC :

Mignon de porc farci, sauce girolles	12.50 €/pers.
Rôti de porc gitan	9.50 €/pers.
Cuissot de porcelet braisé, sauce paysanne	10.50 €/pers.

### GIBIER :

Noisette de chevreuil rôtie, poêlée de pleurotes	14.90 €/pers.
Pavé de biche sauce Grand Veneur, et sa poêlée champêtre	14.90€/pers.
Gigot de chevreuil façon du chef, choux rouge à la cannelle, pommes aux airelles	14.90 €/pers.
Civet de biche forestier	12.00 €/pers.
Côtelette de cerf, poire vigneronne, poêlée de fèves	14.50€/pers.

### AGNEAU :

Gigot d'agneau à la provençale	11.50 €/pers.
Melon d'agneau et son petit jus corsé à l'ail	12.00 €/pers.
Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes	14,50€ /pers.

### DIVERS :

Pavé d'autruche aux girolles	14.50 €/pers.
Mitonnée de bison aux cèpes	14.00 €/pers.

## PROPOSITION DE MENUS

Menu n°7

Bouchée à la reine  
Tournedos de canard sauce miel-orange- Garnitures  
Omelette norvégienne



17.00 €/pers.

Menu n°8

Ravioles de poisson sauce homardine  
Gigot de chevreuil, pommes aux airelles - Garnitures  
Vacherin glacé



15.50 €/pers.

Menu n°9

Feuilleté de pavé de saumon  
Melon d'agneau et son petit jus corsé - Garnitures  
Tiramisu maison



21.00 €/pers.

Menu n°10

Feuilleté de cuisses de grenouilles aux girolles  
Longe de veau aux morilles - Garnitures  
Variation autour du chocolat



28.00 €/pers.

Menu n°11

Terrine de gibier et ses salades  
Mignon de porc aux pruneaux - Garnitures  
Tulipe chocolat mousse passion et son coulis



16.50 €/pers.

Menu n°12

Quiche lorraine  
Bœuf braisé à l'ancienne, Knepfles - Salade verte  
Salade de fruits



11.00 €/pers.

Menu n°13

Assiette de foie gras et son chutney aux figues  
Filet de bœuf aux morilles -Garnitures  
Assiette trois fromages  
Soupe de fruits rouges - Crème glacée vanille

33.00 €/pers.

## BUFFET 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 salées, choucroute, Knoedel...

Dessert : Ile flottante, salade de fruits ou vacherin glacé

### FORMULE SEDUCTION :

29.90 €/pers.

Froid : Saumon mariné ou fumé, terrines de poisson, crevettes terrine de campagne, jambon cru et cuit, pâté en croûte, viande froide galantines, crudités...

Chaud : magret de canard sauce miel-orange, longe de veau aux giroles, beignets de gambas, brochette de noix de St Jacques, gratin dauphinois, pâtes fines safranées , légumes du moment...

Dessert : Mousses diverses, salade de fruits, île flottante, entremets, glaces...

### BUFFET PRESTIGE :

39.00 €/pers.

Foie gras de canard maison  
Saumon farci  
Saumon Bellevue  
Terrines et ballotines  
Panaché de jambons divers  
Salades composées  
Œufs mimosa  
3 sortes de petits pains

Queue de langouste  
Terrine de poisson  
Assortiment de poissons fumés  
Panaché de viande froides  
Magret de canard fumé  
Tomates farcies  
Diverses sauces  
Plateau de fromages

COMPLEMENT DESSERT PRESTIGE - nous consulter **4.50 €/pers.**

## SPECIALITES REGIONNALES

Saucisse de pomme de terre	12,50€/kg
Baudruche farcie façon saucisse de pomme de terre	13,00€/kg
Cochon de lait farci, salade verte (mini 20pers)	au cours
Jambon braisé sauce Riesling	13,50€/kg
Jambon de virginie	13,50€/kg
Bouchée à la reine / riz ou spätzles	8,90€ /pers



### POISSONS CUISINES

avec garnitures

Dos de cabillaud sauce homardine	13.00 €/pers.
Tournedos de lotte et saumon à l'estragon	14.50 €/pers.
Turban de Saint-Pierre, fondue de fenouil	10,50€/pers.
Poêlée de joue de loup de mers et crevettes méridionale	12.50 €/pers.
Brochette de noix de St Jacques et Forêt-Noire, à la tombée de fenouil	15.95 €/pers.
Filet de bar grillé, petite ratatouille Niçoise	12.50€/pers.
Nage de moules, pétoncles et légumes au safran	10.50 €/pers.
Matelote de sandre au riesling	12.95 €/pers.
Cassolette de scampis, St Jacques et giroles au Noilly Prat	14.00 €/pers.



### ENTREES FROIDES

Saumon mariné maison, blinis et crème de raifort	9.90 €/pers.
Millefeuille de foie gras de canard et magret fumé À la pomme Granny Smith	13.90 €/pers.
Florentin de saumon fumé, salade de perles marines	9,50€/pers.
Assiette de cochonnailles et crudités	7.00 €/pers.
Terrine de gibier et ses crudités	8.50 €/pers.
Gourmandise Terre et mer	12.90€/pers.
Saumon Bellevue avec crudités et sauces (min 10pers)	9,00€ / pers.

### ENTREES CHAUDES

Avec garnitures, sauf préciser

Feuilleté aux escargots, salade verte	2.95 €/pièce
Coquille St Jacques	5.90 €/pers.
Feuilleté de pavé de saumon à l'oseille, salade verte	6.50 €/pers.
Bouchée à la reine	7.60 €/pers.
Cassolette de grenouilles aux girolles	8.95 €/pers.
Cassolette de noix de pétoncles et écrevisses	9.10 €/pers.
Croustade de la mer	7,90 €/pers.

### PLATS COMPLETS

Paëlla	12,50 €/pers.
(lamelles encornets, chorizo, moules, crevettes, cuisse de poulet)	
Couscous	11,90 €/pers.
(Cuisse de poulet, sauté d'agneau, boulette de bœuf, merguez)	
Pot au feu sauce raifort, pommes sautées, crudités	10,00 €/pers.
Choucroute garnie	9,90 €/pers.
(saucisse- à cuire, viennoise, kassler, lard fumé)	
Choucroute royale	10.90 €/pers.
(saucisse à cuire, viennoise, kassler, lard fumé et frais, quenelle de foie, waedele)	
Choucroute aux 3 poissons	10,50€/pers
Navets salés	9,90€/pers.
(saucisse à frire, kassler, Saucisse à cuire, lard)	
Baেকেofe aux trois viandes (porc, bœuf, agneau)	9,90 €/pers.
Baেকেofe au gibier	12,90 €/pers.
Baেকেofe à la provençale (porc et agneau)	9,50 €/pers.
Baেকেofe aux poissons et Saint-Jacques (minimum 8 pers.)	13,90€/pers.

### BUFFET COCHONNAILLE

11.50 €/pers.

Fromage de tête  
Galantine marinée  
Jambon cuit  
Fuseau Lorrain

Saucisse de foie paysanne  
Saucisse de viande  
Saucisse noire.....  
3 sortes de crudités

### BUFFET TRADITION

17.00 €/pers.

Viande froide  
Jambon cru et cuit  
Terrine de gibier  
Galantine marinée  
Tomates farcies  
Diverses sauces

Saucissons secs  
Pâté en croûte Richelieu  
Terrine campagnard  
5 sortes de crudités  
Œufs mimosa

### BUFFET TERRE ET MER

21.00 €/pers.

Saumon fumé  
Bouquet de crevettes  
Saucissons secs  
Pâté en croûte Richelieu  
Galantine marinée  
Tomates farcies  
Diverses sauces

Terrine de poissons  
Viande froide  
Jambon cru et cuit  
Terrine de gibier et campagne  
5 sortes de crudités  
Œufs mimosa

### BUFFET DE FETES

28.00 €/pers.

Saumon Bellevue  
Poisson farci  
Pâté en croûte Richelieu  
Pâté de campagne  
Panaché de viandes froides  
Galantine marinée  
Tomates farcies  
Diverses sauces

Saumon et truites fumées  
Bouquet de crevettes  
Terrine de gibier  
Jambon cru et cuit  
Saucissons secs  
6 sortes crudités  
Œufs mimosa  
2 sortes de fromage

COMPLEMENT DESSERT - 3 sortes de dessert

3.50 €/pers.



**Vous propose toute l'année  
Un service Traiteur spécialement étudié pour toutes vos occasions**



Apéritif  
Repas de Mariage  
Communion  
Baptême  
Repas de famille  
Repas d'association ou d'entreprise



**Mise en place selon votre demande**

Pour personnaliser votre demande ou s'adapter à une formule particulière en fonction de votre souhait, un professionnel est à votre écoute

**Mr PIERRON Gautier - Responsable - 03 87 06 64 61**

La salle du Verrier Gourmand peut être réservée pour vos événements de 25 à 50 personnes

Agrément CEE - FR 57250002 CE

## COMPLEMENT D'APERITIF



Fontaine à punch (avec 25l le de punch)	230,00€
Chariot de fruits frais	250,00€
Fontaine à chocolat avec fruits frais et guimauves	62,00€
Table enfants	120,00€

### AMUSE - BOUCHE

Crabe surprise - 12 personnes	41,90 €
Pain surprise rond campagnard 10 personnes	34,90 €
Pain aux noix - 12 personnes	31,90 €
Pain de campagne long garni - 12 personnes	27,90 €
Petit pain de campagne garni - 6 personnes	17,90 €
Petits pains aux noix - 6 personnes	21,50 €
Bretzel surprise - 10 personnes	52,30 €
Kouglof fourré aux 3 jambons - 10 personnes	28,00 €
Réduction chaude / salée	0,95 € pièce
Réduction sucrée	0,99 € pièce
Assortiments de macarons	0,90 € pièce
Mauricette fourrée	1,50 € pièce
Canapés gourmands	0,99 € pièce
Petite verrine sucrée	1,48 € pièce
Petite verrine salée	1,48 € pièce
Mini saucisse alsacienne (viennoise)	9,90€ /kg
Petits pains	0,30 € pièce

### NOS SPECIALITES MAISON en croûte

Jambon en croute maison, salade verte	13,50 €/kg
Quiche au thon provençale, salade verte (8 parts)	3,90 € la part
Quiche Lorraine, salade verte (8 parts)	3,40 € la part
Quiche à l'oignon, salade verte (8 parts)	3,40 € la part
Tourte aux escargots et champignons (8 parts)	19,50 €/kg
Tourtes aux grenouilles et giroles (8 parts)	21,50 €/kg
Tourte au saumon frais et fumé (8 parts)	16,50 €/kg
Tourte au riesling maison	15,70 €/kg
Tourte à la choucroute	9,95 €/kg
Feuillantine de saumon au poireau (en bande)	18,50 €/kg
Coulubiak de saumon aux légumes	4,20€/pers.
Filet de bœuf Wellington avec sauce	28,90 €/kg
Filet de veau en croûte avec sauce	29,90 €/kg
Filet de porc en croûte avec sauce	15,20 €/kg





*Vos réceptions  
Notre savoir faire*

*Possibilité de se restaurer  
Tous les midis  
Du mardi au samedi de 11h30 à  
14h00*

# *Carte Traiteur*

## *2013*



*Le Verrier Gourmand  
Votre partenaire des événements  
Qui ponctuent votre vie.*

*Tout notre savoir faire et notre professionnalisme  
Pour que votre journée soit une réussite*

*Notre équipe de cuisiniers confirmés mettent en  
Œuvre tous leurs talents pour réaliser vos  
Souhais, et allier  
le plaisir de l'œil et celui du palais*

Zone Artisanale Route de Bitche  
57620 GOETZENBRUCK  
Tél 03 87 06 64 61  
Fax 03 87 06 64 62

[www.le-verrier-gourmand.com](http://www.le-verrier-gourmand.com)