

# CARTE TRAITEUR

## LE VERRIER GOURMAND 2022



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

@ : [le-verrier-gourmand@wanadoo.fr](mailto:le-verrier-gourmand@wanadoo.fr)

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

### Complément d'apéritif :

Pain de campagne long garni	31.00€
Pain aux noix long garni	32.00€
Pain nordique farci	33.00€
Cake jambon Emmental	13.00€
Kouglof fourré au jambon	28.00€
Canapé gourmand	0.90€
Assortiment de macarons	0.90€
Kouglof salé	14.90€

Réductions sucrées (plateau de 50 pièces)	49.00€
Mauricettes fourrées	1.50€
Réductions salées (plateau de 50 pièces)	49.00€
Mini-Cheeseburgers (plateau de 50 pièces)	60.00€
Mini saucisses Alsacienne (viennoise)	13.90€/kg
Petits pains	0.40€/pièces
Bretzel garni façon Alsacienne	30.00€
Assortiment verrines salés ou sucrés	1.50€

### FORMULE APERITIF :

#### Formule tradition : 10.50€ pers

Canapés gourmands

Cake jambon-Emmental

Pain de campagne long

Mauricettes fourrées et natures

Réductions sucrées



#### Formule découverte 14.00€ pers

Mini navettes fourrées

Canapés gourmands

Pains de campagne long

Mauricettes fourrées et natures

Verrines salées et sucrées

Cake jambon - Emmental

Pilons de poulet marinés

Réductions chaudes

Minis viennoises, petits pains, moutarde

Mignardises sucrées

Mini brochettes de fruits frais

Cocktails de crevettes-surimi en cuillère

#### Formules séduction 15.50€ pers

Mini navettes fourrées, canapés gourmands

Bâtonnets de légumes et ses sauces

Pain surprise long

Kouglof, 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-surimi en cuillère

#### 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)	25.50€ kg	Quiche au thon provençal, salade verte	20.00€kg
Filet de veau en croûte (servis avec sauce)	26.40€kg	Quiche Lorraine, salade verte	13.50€kg
Filet de porc en croûte (servis avec sauce)	14.90€kg	Quiche à l'oignon, salade verte	12.30€kg
Tourte au Riesling	16.90€kg	Tourte Ricotta - épinard	18.00€kg
Tourte aux cuisses de grenouilles et giroles	23.50€kg	Jambon en croûte dans le feuilletage avec 2 sortes de crudités (min 6 pers.)	8.50€ la pers.
Tourte au saumon et poireau	19.50€kg	Jambon en croûte dans la pâte à pain Avec 2 sortes de crudités (min 6 pers.)	10.90€ la pers.

### ENTREES FROIDES

Millefeuille de foie gras et magret fumé	13.90€/pers
Saumon Bellevue avec macédoine et sauces (min 8 pers)	10.20€/pers
Saumon mariné maison, blinis et crème de raifort	10.50€/pers
Florentin de saumon fumé, salade de perles marines	10.50€/pers
Assiette de cochonnailles, crudités	9.50€/pers
Gourmandise Terre et Mer	11.90€/pers

### ENTREES CHAUDES

Feuilleté aux escargots, salade verte	3.50€/pers
Coquille St Jacques	9.50€/pers
Feuilleté de saumon à l'oseille, salade verte	6.50€/pers
Pomme de terre farcie aux escargots	9.60€/pers
Cassolette briochée de grenouilles et giroles	9.70€/pers
Cassolette de pétoncles et écrevisses	10.50€/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)	10.50€/pers
Couscous (Cuisse de poulet, Tranche de gigot, boulette de bœuf, merguez)	11.90€/pers	Baeckeffe au gibier, salade verte	12.90€/pers
Couscous Royal (Cuisse de poulet, tranche gigot, 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, échine fumée, lard fumé)	10.50€/pers	Baeckeffe aux poissons et St Jacques Salade verte (Min 8 pers.)	14.90€/pers
Choucroute Royale (Saucisse à cuire, viennoise, échine et lard fumé, quenelles de foie, waedele)	12.50€/pers	Pot au feu, sauce raifort, Pommes sautées (Crudités et accompagné de son consommé aux quenelles)	10.50€/pers
Choucroute aux 3 poissons	13.90€/pers	Navets salés (selon la saison) (Saucisse à cuire, saucisse à frire, kassler, lard)	10.50€/pers
		Cassoulet Maison (Confit de canard, saucisse à l'ail, lard fumé, saucisse Montbéliard)	10.90€/pers



## SPECIALITES REGIONALES

Saucisse de pomme de terre	12.50€/kg	Bouchée à la reine, riz ou Spätzles	8.60€/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)	11.00/pers	Jambon de Virginie	13.50€/kg

### POISSONS CUISINES AVEC GARNITURES

Brochette de St Jacques et gambas sauce Noilly-Prat	15.20€
Turban de sole et saumon aux écrevisses	11.80€
Filet de bar grillé, fondue provençale, velouté de poisson	12.50€
Matelote de sandre au Riesling	11.90€
Croustillant de lotte et gambas aux petits légumes	14.50€
Nage de pétoncles et moules au safran	12.50€
Cordon bleu de saumon façon Verrier Gourmand (comté-Serrano)	13.20€
Dos de Cabillaud, lentilles vertes sauce au lard	12.50€



### VIANDES CUISINES AVEC GARNITURES

#### Veau :

Longe de veau aux giroles	13.50€
Veau façon Orloff	13.50€
Entrecôte de veau gratinée Tomme et Bacon	14.90€
Sauté de veau aux cèpes	12.50€
Filet de veau poêlé aux Lentins de chêne	16.50€
Paleron de veau cuit en basse température, Jus corsé au thym	15.00€
Quasi de veau cuis on basse température, Sauce aux cèpes	14.50€

#### Bœuf :

Bœuf braisé à l'ancienne, Spätzles	9.90€
Bœuf bourguignon, Knepfles	9.50€
Filet de bœuf poêlée, Pomme Anna compotée d'oignons, sauce Marchand de vin	16.20€
Filet de bœuf aux morilles	15.20€
Goulasch de bœuf Hongrois	9.90€

### Volaille :

Fricassée de sot l'y laisse aux champignons	11.90€
Moelleux de dinde farci maison	10.50€
Tournedos de canard sauce miel-orange	12.50€
Magret de canard façon Orloff (comté, jambon séché)	12.50€
Suprême de pintade en croûte de pistache-pain d'épice	12.50€

### Gibier :

Civet de biche forestier	12.00€
Gigot de chevreuil, poêlée de pleurotes	13.50€
Pavé de biche sauce pinot noir, poire aux épices	14.90€
Ragout de sanglier aux airelles	10.50€

### Divers :

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

### FROMAGES :

Assiette de fromages, mêlée de salades	4.50€/pers.
Tartines aux 3 fromages (chaud) mêlée de salade	4.90€/pers.

### Porc :

Mignon de porc farci, sauce giroles	12.50€
Médailon de porc gratiné au St Nectaire	10.90€
Rôti de porc gitan	9.90€
Cuissot de porcelet braisé	10.50€
Rôti de porc sauce forestière	9.90€

### 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	12.50€



Feuilleté de munster au cumin, mêlée de salades	4.50€/pers.
Plateau de fromages Bio de notre région	5.10€/pers.

## DESSERTS :

Vacherin glacé maison 12 pers	29.00€pièce
Vacherin glacé individuel maison	5.10€pièce
Omelette Norvégienne 12 pers	36.00€pièce
Poire pochée aux épices, sauce caramel à l'orange	5.10€
Soupe de fruits rouges, crème glacée yaourt	5.10€
Minestrone de fruits exotiques, sorbet ananas	5.10€
La Foret Noire revisitée en verrine	5.10€

Crème brulée Pistache-griotte	5.10€
Macaron cœur coulant chocolat, sorbet mandarine	5.10€
Streusel Pomme-Fromage blanc revisité en verrine	5.10€
Duo de mousse au chocolat Maison en verrine	5.10€
Assiette de gourmandises	5.10€
Buffet de desserts	Nous consulter



## PROPOSITION DE MENUS BAPTEME OU COMMUNION...

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



**Menu 1 :** 25.00€/pers.

Croustade de grenouilles aux giroles  
Rôti de veau façon Orloff  
Soupe de fruits rouges, crème glacée yaourt

**Menu 2 :** 21.00€/pers.

Maestro de sole sauce safranée  
Sauté de veau aux cèpes  
Fondant chocolat, crème Grand-Marnier

**Menu 8 :** 18.50€/pers

Raviole de poisson sauce homardine  
Gigot de chevreuil, poêlée de pleurotes  
Vacherin glacé

**Menu 9 :** 21.00€/pers.

Coulubiak de saumon aux légumes  
Melon d'agneau, jus court à l'ail  
Tiramisu maison

**Menu 3 :** 22.00€/pers.

Pavé de saumon soufflé

Mignon de porc farci sauce giroles

Ile flottante

**Menu 4 :** 26.50€/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 :** 13.50€/pers.

Assiette campagnarde

Rôti de porc forestier

Tarte aux fruits Maison

**Menu 7 :** 19.50€/pers.

Bouchée à la reine

Tournedos de canard sauce miel orange

Omelette Norvégienne

**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

Nuggets de poulet - Potatoes - Dessert





## NOS PROPOSITIONS MENUS DE MARIAGE

### Menu Festif : au prix de 22.90€/pers.

Gourmandise de saumon fumé, crudité  
Magret de canard façon Orloff  
Garnitures  
Vacherin glacé maison

### Menu Style : au prix de 29.00€

Croustillant de St Jacques et champignons  
Sorbet arrosé au choix  
Quasi de veau basse température, sauce cèpes - 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  
Filet de bœuf, pomme Anna, confit d'oignon  
Sauce marchand de vin, Garnitures  
Tartine de brie, mêlée de salades  
Assiettes de gourmandises

### Menu du Verrier Gourmand : au prix de 24.90€

Cordon bleu de Saumon (comté-Serrano)  
Suprême de pintade farcis maison sauce Lentins de chêne  
Garnitures  
Assiette de fromages  
Poire pochée aux épices sauce caramel à l'orange, glace vanille

### Menu Tentation : au prix de 32.50€/pers

Brochette de St Jacques et scampis velouté de poisson  
Sorbet arrosé au choix  
Paleron de veau cuisson basse température 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 : 19.50€/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 : 23.50€/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 : 31.00€/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 pains
Terrine de poisson	Plateau de fromages

## NOS BUFFETS CHAUD ET FROID

### FORMULE CAMPAGNARDE :

23.90€/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, Knedel...

Dessert : Ile flottante, salade de fruits **ou** Vacherin glacé

### FORMULE SEDUCTION :

44.50€/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.**

Code APE : 5621 Z Siret : 793 097 460 00018

TVA INTRACOMMUNAUTAIRE : FR76 793 097 460 000 18

