

-- SUGGESTION DE MENUS --

Menu à 28,80€ / personne

La Darne de Saumon,
brunoise de petits légumes croquants

Le Suprême de Pintade
farci morilles,
sauce crémeuse morilles

Garnitures : Purée de potimarron,
poêlée de légumes d'hiver,
brochettes de légumes

Menu à 38,80€ / personne

Le Sandre en moelleux de Saint-Jacques
sur ses nouillettes en arlequin,
queue de gambas grillée, coulis de homard

Le mignon de Veau
cuit basse température
glace de veau

Garnitures : Purée de potimarron,
poêlée de légumes d'hiver,
brochettes de légumes

Menu à 42,10€ / personne

Le Nougat de foie gras aux figues, chutney acidulé (1/2 portion)

La cassolette de Dorade royale
sur son risotto, sa fondue de poireaux, sauce coquillage (consigne 5,00 € la cassolette)

La Caille au foie gras, sauce crémeuse morilles

Garnitures : Purée de potimarron, poêlée de légumes d'hiver,
brochettes de légumes

-- LES VOLAILLES FERMIERES --

sur commande avant le samedi 13 décembre

Dinde, caille, oie, canard, chapon, ...

-- LES GIBIERS --

sur commande

Biche, jeune sanglier, chevreuil, ...

**Commandes Noël :
jusqu'au samedi 20 décembre**

Horaires : Dimanche 21/12 de 14h à 18h
Lundi 22/12 de 8h30 à 12h30 et 14h à 18h30
Mercredi 24/12 de 8h à 16h en continu

**Commandes Nouvel An :
jusqu'au samedi 27 décembre**

Horaires : Dimanche 29/12 Fermé
Lundi 29/12 de 8h30 à 12h30 et 14h à 18h30
Mercredi 31/12 de 8h à 16h en continu

*Pour une question d'organisation,
les commandes prises au Centre commercial « Les Terrasses »
seront à retirer dans notre boutique 62 Grand-rue.*

Carte de Noël



Yann REINHARDT
Charcutier Traiteur

info@yr57.fr
www.yannreinhardtcharcutiertraiteur.fr

62 Grand-rue
57400 Sarrebourg
03 87 03 12 25

**Centre commercial
« Les Terrasses »**
57400 Sarrebourg
03 87 08 75 25

*Pour une question d'organisation,
les commandes prises au Centre commercial « Les Terrasses »
seront à retirer dans notre boutique 62 Grand-rue.*

-- NOS APERITIFS --

Plateau de canapés prestiges (24 pièces)	32,40 €
Plateau de mini mauricettes garnies (12 pièces)	18,00 €
Pain surprise aux noix (5/6 pers)	30,00 €
Pain surprise aux noix (10/12 pers)	49,00 €
Kougelhof surprise (6 pers)	35,00 €
Plateau cocktail salés chauds (25 pièces) (Tartelettes variées, pâtés Lorrain, bouchées escargots)	37,00 €
Pâté en croûte cocktail saumon à l'aneth	38,00 € kg
Pâté en croûte cocktail cochon foie gras et riesling	38,00 € kg

-- NOS ENTREES FROIDES --

Le Marbré (Subtil assemblage de filets de poularde, foie gras de canard, compotée de figues et chou vert)	9,80 € pièce
Le Gourmand (Confit et foie gras de canard chapelure de pistaches torréfiées et gelée au Porto)	8,40 € pièce
Le Turban de Homard en saumon de notre fumoir, ses deux caviars	14,80 € pièce
La Darne de Saumon, brunoise de petits légumes croquants	9,90 € pièce
Le Nougat de foie gras aux figues, chutney acidulé	14,60€ pièce

-- NOS SPECIALITES FROIDES --

Le Saumon du cercle polaire fumé de notre fumoir	79,00€ kg
Notre Foie gras de canard Mulard	16,90€ les 100gr
Notre Foie gras d'oie	18,90€ les 100gr
La Couronne de Noël (Filets de caille, foie gras, canard, poulet, trompettes)	52,90 €/kg

-- NOS POISSONS CUISINES --

Le Sandre en moelleux de Saint-Jacques sur ses nouilletes en arlequin, queue de gambas grillée, coulis de homard	18,90 € pièce
La cassolette de Dorade royale (consigne 5,00 € la cassolette) sur son risotto, sa fondue de poireaux, sauce coquillage	14,90 € pièce
La coquille St-Jacques en parmentière	11,90 € pièce

-- NOS VIANDES CUISINEES --

La Caille au foie gras en croûte, jus de caille au porto	19,80 € pièce
Le mignon de Veau cuit basse température, glace de veau	19,90 € pièce
Le filet de Chevreuil de nos forêts, sauce poivrade	19,90 € pièce
Le Suprême de Pintade farcie morilles, sauce crémeuse morilles	18,90 € pièce

Garnitures :

Purée de potimarron, poêlée de légumes d'hiver, brochettes de légumes

-- NOS BOUDINS BLANCS --

Boudin blanc tradition	19,80 €/kg
Boudin blanc truffé (3%)	36,80 €/kg
Le Sublime (Boudin blanc aux aiguillettes de canard, foie gras d'oie et pistaches)	35,80 €/kg

-- NOS SPECIALITES à chauffer --

Le Nougat de Poularde 4 personnes	29,00 € pièce
Le Nougat de Poularde 6 personnes (Tourte au mélange subtil de poularde et foie gras au Porto, fruits secs, châtaignes, abricots, le tout lié d'une farce fine de volaille au jus de truffes)	43,50 € pièce
Ma tourte des Cordeliers (4 et 6 pers)	26,60 €/kg
La tourte au Chevreuil, mirabelles du Pays de Sarrebourg Agrée qualité MOSL (4 et 6 pers)	36,70 €/kg
Tourte aux 3 Poissons (4 et 6 pers) (Cabillaud, sandre et saumon)	44,80 €/kg
Jambon en croûte	18,90 €/kg
Jambon vigneron	22,60 €/kg
Pâté Lorrain	23,80€/kg
Tourte aux Grenouilles	34,60€/kg
Nos escargots pur beurre	12,80 € la douzaine