

TARIF TRAITEUR

2026



Yann REINHARDT
Charcutier Traiteur

62 Grand-rue
57400 SARREBOURG
Tél. : 03 87 03 12 25

Centre commercial " Les Terrasses"
57400 SARREBOURG
Tél 03 87 08 75 25

Les prix indiqués sont TTC.
Commande à retirer en Magasin

N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples informations.

E-mail : info@yr57.fr

Site internet : www.yannreinhardtcharcutiertraiteur.fr

Facebook : Yann Reinhardt charcutier traiteur

SARL Le Palais Gourmand au capital de 10,000.00€ - RCS Metz : 539 009 886 - APE : 4722Z - TVA FR 94539009886

PLATEAU Apéritif

Charcuterie Chiffonnade 6 personnes.....28,50 €

- Jambon Cuit et Séché
- Salami Danois
- Mini Pâté Croûte Richelieu
- Chorizo
- Légumes et Fruits Frais
- Fromage Emmental et St Nectaire
- Fuseau Lorrain
- Assortiment

Cocktail - Salés Froids

• Canapés Prestiges **Minimum 10 pièces par variété** 1,35 € pièce

- Saumon, Crème de Raifort
- Grand-mère, Tomates Séchées
- Crevettes, Crème
- Chiffonnade Jambon cuit, Jambon séché
- Foie Gras, Magrets

• Wraps **Minimum 10 pièces par variété** 1,25 € pièce

- Saumon
- Thon
- Jambon Cuit
- Jambon Séché
- Chorizo

• Mini Brochettes **Minimum 10 pièces par variété** 1,40 € pièce

- Tomato, Mozzarella, Basilic
- Melon, Jambon Séché
- Jambon, Raisin, Fromage

• Mini Mauricettes **Minimum 10 pièces par variété** 1,50 € pièce

- Saumon Fumé
- Pâté de Campagne
- Jambon Fumé
- Rosette
- Ail et Fine Herbes

• Tartines Rustiques **Minimum 10 pièces par variété**..... 1,50 € pièce

- Végétarienne : Fromage Blanc, Avocat, Concombre, Tomates, Champignons
- Chèvre et Noix
- Pâté Grand-mère
- Rillettes de Thon
- Poulet Grillé Parmesan

• Mini Pâté en Croûte **Minimum 10 pièces par variété**..... 1,25 € pièce

- Cochon, Foie Gras, Pistaché
- Volaille
- Saumon à l'Aneth

• Verrines Salés **Minimum 20 pièces par variété** 1,80 € pièce

- Chèvre frais, Pomme Granny, Magret
- Crèmeux, Foie Gras, Mirabelles
- Gaspacho Crevettes Concombre
- Tomates, Avocats, Orange
- Crevettes à l'Américaine

• Pain Surprise Rond 14 pers 54,00 € pièce

- Saumon Fumé, Jambon Fumé, Jambon Blanc, Rosette

• Pain Surprise aux Noix 10/12 pers..... 49,00 € pièce

- Saumon Fumé, Jambon Fumé, Rosette

• Pain Surprise aux Noix 5/6 pers..... 30,00 € pièce

- Saumon Fumé, Jambon Fumé, Rosette

• Kougelhof Surprise Garni 6/8 pers..... 35,00 € pièce

- Saumon Fumé, Jambon de Savoie, Rosette

• Kougelhof Salé Lard et Noix..... 14,50 € pièce

Cocktail - Salés Chauds

- Assortiment Cocktail Salé Chaud **Minimum 10 pièces par variété** 1,30 € pièce
 - Mini Tartelette Saumon
 - Mini Pizza
 - Mini Tartelette Oignon
 - Mini Quiche
 - Mini Tartelette Poireaux
- Mini Pâté Lorrain..... 1,80 € pièce
- Mini Bouchées Escargots..... 1,70 € pièce
- Assortiment Feuilletés **Minimum 20 pièces par variété.....** 45,00€ /kg
Environ 60 pièces/kg
 - Roulé à la Tomate et aux Herbes
 - Roulé au Jambon
 - Roulé au Saumon
 - Feuilleté à la Saucisse
 - Feuilleté au Fromage
- Mini Knacks (≈ 20g)..... 23,80 € le kilo
- Mini Saucisse à cuire (≈ 20g)..... 23,80 € le kilo
- Baguette..... 1,30 € la pièce

Cocktail - Sucrés

- Réductions Sucrées..... 1,40 € pièce
- Verrines Sucrées **Minimum 10 pièces par variété.....** 1,70 € pièce
 - Tiramisu
 - Fruits Rouges, Vanille
 - Citron, Noisettes
 - Deux chocolats
 - Pomme Caramel
- Brochettes de Fruits Frais **Minimum 10 pièces** 1,60 € pièce
- Kougelhoppf Sucrées..... 13,00 € pièce

BUFFETS Froids

• Buffet Campagnard : 14,80 € par Personne à partir de 6 personnes

- Cuillère Grand-mère en Glace de Viande
- Demi Tranche Pâté en Croute Traditionnel au Riesling
- Assortiment de Charcuterie
- Chiffonnade de Jambon Blanc
- Chiffonnade de Jambon de Savoie
- Rosbeef au Poivre de Sichuan
- Fuseau Lorrain
- Petite Tomate Farcie au Thon

4 Salades au choix - Moutarde - Mayonnaise - Cornichons

• Buffet Champêtre : 19,80 € par Personne à partir de 6 personnes

- Cuillère Grand-Mère en Glace de Viande
- Demi Tranche Pâté en Croute Tout Volaille
- Chiffonnade de Jambon de Savoie
- Queue de Gambas Rôtie
- Tranche de Saumon Fumé
- Assortiment de Charcuterie
- Fuseau Lorrain
- Rosbeef au poivre de Sichuan
- Petite Tomate Farcie au Thon

4 Salades au choix - Moutarde - Mayonnaise - Cornichons

• Buffet Prestige : 24,80 € par Personne à partir de 10 personnes

- Pâté en Croute Canard, Foie Gras
- Chiffonnade de Jambon Séché
- Le Crémeux de Foie Gras sur son Biscuit Sablé Tomate
- Saumon en Belle-vue sur Légumes Croquants
- Dos de Cabillaud en Chaud-froid
- Fuseau Lorrain
- Rôti de Veau aux Herbes
- Filet de Volaille Rôtie aux Agrumes

4 Salades au Choix - Moutarde - Mayonnaise - Cornichons

• Crudités

- Tomate
- Céleri Rémoulade
- Betteraves Rouges
- Pommes de Terre
- Carottes Rapées
- Concombre
- Chou Blanc, Lard
- Taboulé
- Macédoine
- Piémontaise
- Pennes (Pennes, Gruyère, Jambon, Basilic, Tomates, Huile d'Olive, Vinaigrette)

• Salades Exotiques (+0,60€ par Personne)

- Africaine (Coeur de Palmier, Tomates, Concombre, Jambon, Crème Légère, Vinaigrette)
- Champignons Crevettes (Échalotes, Jus Citron, Xérès, Huile d'Olive)
- Chenonceau (Avocat, Ananas, Maïs, Tomates)

ENTRÉES - Froides

à partir de 6 personnes

- La Cuillère Grand-mère en Glace de Viande
sur son Tartare de Légumes Croquants 8,60 €/pers
- Le Pâté en Croûte Volailles, Foie Gras, Fruits Secs
ses crudités 9,40 €/pers
- La Cuillère de Foie Gras Mulard en Gelée et Doré d'une Feuille d'Or
son Chutney, Crémeux de Balsamique de Modène 14,80 €/pers
- Le Turban de Homard en Saumon d'Écosse de notre Fumoir 14,80 €/pers
- Les Queues de Gambas Tièdes
sa Petite Parisienne au Foie Gras 13,60 €/pers
- Duo de Foie Gras et Saumon de notre Fumoir
Chutney, Oignons Rouges 14,80 €/pers
- La Darne de Saumon
sa Brunoise de Petits Légumes Croquants 10,80 €/pers

ENTRÉES - Chaudes

à partir de 6 personnes

- Le Pavé de Saumon,
son Velouté aux Écrevisses, sa Parmentière 15,60 €/pers
- Le Sandre et Moelleux de St-Jacques
Nouillettes en Arlequin, Sauce Homardine 18,90 €/pers
- La Coquille St-Jacques en Parmentière 11,90 €/pers
- La Cassolette de Dorade Royale
son Risotto et sa Fondue de Poireaux 14,90 €/pers

VIANDES Garnies

à partir de 6 personnes

• Boeuf :

- Mille-feuilles de Filet de Bœuf au Coulis de Pinot Noir 21,80 €/pers
- Bœuf Bourguignon 11,30 €/pers
- Paleron de Bœuf Cuit Basse Température Sauce Poivrade 12,90 €/pers

• Veau :

- Demi-Pocharsky de Veau, Glace de Veau 19,90 €/pers
- Paleron de Veau Basse Température 17,60 €/pers
- Sauté de Veau aux Girolles 15,60 €/pers

• Volaille :

- La Bouchée à la Reine (Volailles, Veau), Riz, Légumes, Croûte.... 12,90 €/pers
- Suprême de Pintadeau en Duxelles de Champignons
Sauce Morilles 17,90 €/pers
- Caille au foie Gras de Canard Mulard en Croûte
Jus de Caille Réduit 19,80 €/pers

• Agneau :

- Le Canon d'Agneau en Tapenade et son Jus Réduit..... 18,90 €/pers
- Tajine d'Agneau..... 14,90 €/pers

• Gibier :

- Le Demi-Pocharsky de Chevreuil, Sauce Poivrade..... 19,90 €/pers
- Le Ragout de Jeune Sanglier aux Trompettes..... 14,80 €/pers

• Porc :

- Le Mignon à la Diable Revisité
Jus de Porc et Moutarde à l'ancienne 16,50 €/pers
- Le Filet Mignon Cordon Bleu, Jus de Porc..... 16,50 €/pers

Garnitures : 1 Féculent - 1 Légume au Choix

- Gratin Dauphinois
- Purée de Pomme de Terre
- Purée de Légumes
- Pommes de Terre au Four
- Galettes de Pomme de Terre
- Brochettes de Légumes, Poelée de Champignons de Paris
- Carottes Vichy
- Chou Chinois au Beurre

PLATS Uniques

- Jambon Vigneron (≈ 250g/pers), Gratin de Pommes de Terre
ou Salade de Pommes de Terre..... 12,00 €/pers
- Jambon en Croûte (≈ 300g/pers), Gratin de Pommes de Terre
ou Salade de Pommes de Terre..... 12,80 €/pers
- Pâté Lorrain (≈ 250g/pers)..... 23,90 €/kg
- Salade Verte 0,90 €/pers

à partir de 5 personnes

- Baeckeoffe aux 3 Viandes, Salade Verte 15,90 €/pers
- Baeckeoffe aux 3 Poissons, Salade Verte 18,90 €/pers
- Couscous Royal (Râgout d'agneau, poulet, Boulettes d'agneau, Merguez) 16,90 €/pers
- Choucroute Garnie (Lard, Kassler, Saucisse à Cuire, Knacks)..... 12,90 €/pers
- Choucroute Royale (+Jambonneaux et Quenelles) 16,90 €/pers
- Paëlla 18,60 €/pers
- Paëlla Lorraine (Saucisse Fumé, Lard Fumé, Chorizo, Jambon) 13,80 €/pers
- Pot au Feu Bourgeois avec Potage et Quenelles Crudités 15,60 €/pers
- Potée Lorraine 13,60 €/pers