

TARIF TRAITEUR

2025



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

Un nombre minimum est nécessaire
à la commande
pour certains plats.

Les prix indiqués sont TTC.

En vente à emporter.

Hors livraison.

Hors service traiteur,
cuisine et salle

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

PLATEAU Apéritif

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

- Jambon Cuit et Séché
- Rosette
- Mini Pâté Croûte Richelieu
- Fromage de Tête
- Gouttes de Poivrons
- Pickels (Légumes à l'Aigre Douce)
- 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

- Tomate, 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 12 pers 46,50 € 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 10 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
- Jambon Chaud Toasts..... 27,50 € le kilo
- Mini Knacks (≈ 20g)..... 23,80 € le kilo
- Mini Saucisse à cuire (≈ 20g)..... 23,80 € le kilo
- Petit Pain de Campagne (≈ 40g)..... 0,70 € pièce

Cocktail - Sucrés

- Réductions Sucrées..... 1,40 € pièce
- Verrines Sucrées **Minimum 10 pièces par variété**..... 1,60 € pièce
 - Tiramisu
 - Fruits Rouges, Vanille
 - Citron, Noisettes
 - Deux chocolats
 - Pomme Caramel
- Brochettes de Fruits Frais..... 1,60 € pièce
- Kougelhopf 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
- Assortiments de Charcuterie (2)
- 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
- Brochette de 3 Queues de Gambas Rôties
- Tranche de Saumon Fumé
- Assortiment de charcuterie (2)
- 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, Pomme de Terre
- 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

- 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 9,20 €/pers
- La Cuillère de Foie Gras Mulard en Gelée de Sauternes et Doré d'une Feuille d'Or
son Chutney Mirabelle, 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
- Le Duo de la Mer sur son Biscuit Sablé Tomates
et ses Légumes Croquants 10,80 €/pers

ENTRÉES - Chaudes

- La Chartreuse de Saumon d'Écosse en Habit Vert,
son Velouté aux Écrevisses, Purée de Panais 15,60 €/pers
- Le Sandre et Moelleux de St-Jacques
Nouillettes en Arlequin, Sauce Homardine 18,90 €/pers
- La Coquille St-Jacques Revisitée 21,80 €/pers
- La Cassolette de Dorade Royale
son Risotto et sa Fondue de Poireaux 14,60 €/pers
- La Bouchée à la Reine, Riz **en Entrée** 9,50 €/pers
en Plat Unique 12,90 €/pers
- Pâté Lorrain 23,80 €/kilo

VIANDES Garnies

• 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 :

- 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
- Mousse de Carotte ou Courgettes
- Brochettes de Légumes
- Chou Chinois au Beurre
- Légumes Tournés

PLATS Uniques

- Jambon Vigneron, Gratin de Pommes de Terre, Salade Verte..... 12,80 €/pers
- Cochon de Lait Farci, Gratin Dauphinois, Salade Verte
prix forfaitaire 25/30 personnes 380,00 €
- 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

DIVERS

- Trou Lorrain Mirabelles 4,20 €/pers
- Assiette de Fromages 4,20 €/pers
- Salade Verte 0,90 €/pers
- Petit Pain Blanc ou de Campagne 0,70 €/pers
- Baguette 1,30 €/pers

DESSERTS

- **Glacés sur Assiette :**

- Vacherin Glacé, Coulis..... 7,20€ /pers
- Omelette Norvégienne..... 6,90€ /pers

- **Dessert Individuel à l'Assiette :**

- Salade de Fruits Frais à la Menthe..... 6,10€ /pers
- Ile Flottante à la Vanille Bourbon..... 6,10€ /pers
- Crème Brûlée à la Vanille Bourbon..... 6,10€ /pers
- Baba au Rhum, Agrumes et Vanille..... 6,10€ /pers

- **Gâteaux individuels : 4,80 € emporté
à l'assiette 6,70€**

- Grenada à l'Orange
(Croustillant Praliné Noisettes, Biscuit Chocolat, Marmelade d'Orange, Mousse Chocolat Noir et Lait)
- St James
(Biscuit Madeleine à la Vanille, Compotée d'Ananas et Mangue, Mousse Vanille Parfumé au Rhum)
- Passion Framboise
(Croustillant Amandes, Biscuit Joconde, Mousse Framboise, Coulis au Fruit de la Passion)
- Délices de Fêtes
(Streusel, Biscuit Vanille, Mousse Vanille, Gelée aux Fruits Rouges et Champagne Rosé)
- Mille-feuilles à la Vanille
- Mille-feuilles Pralinés Noisettes
- Mille-feuilles aux 2 Chocolats
- Forêt noire
- Opéra
(Biscuit Joconde Imbibé de Café, Crémeux Chocolat, Crème Diplomate à la Vanille et au Café)

Pour les Gâteaux de saison, veuillez nous contacter

Disponible en Gâteaux 4 parts, 6 parts et 8 parts