

# Carte de Pâques

Yann REINHARDT

Charcutier Traiteur



[info@yr57.fr](mailto:info@yr57.fr)

[www.yannreinhardtcharcutiertraiteur.fr](http://www.yannreinhardtcharcutiertraiteur.fr)

Yann Reinhardt Charcutier Traiteur

62 Grand-rue

57400 Sarrebourg

03 87 03 12 25

Centre commercial « Les Terrasses »

57400 Sarrebourg

03 87 08 75 25

## -- 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).....	37,00 €
<i>(Tartelettes variées, pâtés Lorrain, bouchées escargots)</i>	
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 .....	10,80 € pièce
<i>(Subtil assemblage de filets de poularde, foie gras de canard, compotée de figues et chou vert)</i>	
Le Turban de Homard en saumon de notre fumoir, ses deux caviars .....	14,80 € pièce
La Darne de Saumon, à l'aneth, zeste de citron, légumes croquants .....	10,80 € 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

## -- NOS POISSONS CUISINES --

Le dos de Cabillaud	
<i>Nouilletes, julienne de tomates séchées, sauce vin blanc .....</i>	16,90 € pièce
La cassolette de Dorade royale (consigne 5,00 € la cassolette)	
<i>sur son risotto, poêlé de champignons, sauce Normande.....</i>	14,90 € pièce
La coquille St-Jacques en parmentière.....	11,90 € pièce

## -- NOS VIANDES CUISINEES --

Le Mignon de Veau cuit basse température, glace de veau .....	19,90 € pièce
La Selle d'Agneau aux champignons, jus d'agneau parfumé.....	18,90 € pièce
Le Suprême de Pintadeau au foie gras et morilles, sauce morilles .....	18,90 € pièce

*Garnitures : Purée de pomme de terre, légumes primeurs (chou chinois, asperges vertes, petits pois, carottes)*

## -- NOS SPECIALITES à chauffer--

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

## -- VIANDES CRUES PRETES à cuire --

Filet de veau Orloff.....	36,80€/kg
Filet mignon de porc cordon bleu .....	28,50€/kg
Filet mignon de porc forestier .....	28,50€/kg
Papillote gourmande volaille.....	20,80€/kg
Papillote filet mignon porc comté chorizo .....	29,80€/kg
Filet de bœuf ou tournedos bardé .....	69,00€/kg
Fondue bourguignonne.....	33,80€/kg
Pierrade sur plat 250g/pers .....	9,50€/pers
Gigot avec os .....	25,90€/kg
Gigot sans os.....	32,90€/kg
Mini gigot au beurre d'estragon .....	32,80€/kg
Côtes d'agneau .....	26,50€/kg
Epaule d'agneau avec os .....	22,80€/kg
Epaule d'agneau sans os.....	28.80€/kg

### **Autres viandes sur commande :**

Fondue, rôtis, mijotés, steaks et pièces à poêler.  
(bœuf, veau, agneau, cochon, volaille)

## -- SUGGESTION DE MENUS --

### Menu à 29,70€ / personne

La Darne de Saumon, à l'aneth, zeste de citron, légumes croquants

---

La Selle d'Agneau aux champignons, jus d'agneau parfumé

*Garnitures : Purée de pomme de terre, légumes primeurs (chou chinois, asperges vertes, petits pois, carottes)*

### Menu à 33,70€ / personne

Le Turban de Homard en saumon de notre fumoir, ses deux caviars

---

Le Suprême de Pintadeau au foie gras et morilles, sauce morilles

*Garnitures : Purée de pomme de terre, légumes primeurs (chou chinois, asperges vertes, petits pois, carottes)*

### Menu à 34,80€ / personne

La cassolette de Dorade royale (consigne 5,00 € la cassolette)

*sur son risotto, poêlé de champignons, sauce Normande*

---

Le Mignon de Veau cuit basse température, glace de veau

*Garnitures : Purée de pomme de terre, légumes primeurs (chou chinois, asperges vertes, petits pois, carottes)*

## -- SUGGESTION DE DESSERT individuel --

Fleur à la vanille de Tahiti..... 5,80€  
(Mousse vanille, caramel fleur de sel, noisettes caramélisées)

Agneau de Pâques..... 8,80€