-- SUGGESTION DE MENUS --

Menu à 28,80€ / personne

La Darne de Saumon,
brunoise de petits légumes croquants

Le Suprême de Pintade
farcie foie gras et marrons,
sauce crémeuse morilles

Garnitures : Purée de butternut, poêlée de légumes d'hiver, petit fagot

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 butternut, poêlée de légumes d'hiver, petit fagot

Menu à 49,50€ / personne

Le Nougat de foie gras au fruits secs, confit et gelée aux Sauternes

---

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

La Caille en croûte au Foie gras, *sauce crémeuse morilles*

Garnitures : Purée de butternut, poêlée de légumes d'hiver, petit fagot

-- LES VOLAILLES FERMIERES –

sur commande avant le samedi 12 décembre

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

-- LES GIBIERS --

sur commande

Biche, jeune sanglier, chevreuil, ...

Commandes Noël :
jusqu'au samedi 20 décembre

Horaires : Dimanche 20/12 de 14h à 18h
Lundi 21/12 de 8h30 à 12h30 et 14h à 18h30
Jeudi 24/12 de 8h à 16 h en continu

Commandes Nouvel An :
jusqu'au samedi 27 décembre

Horaires : Lundi 28/12 de 9h00 à 12h30 et 14h à 18h30
Jeudi 31/12 de 8h à 16 h en continu

Retrait de vos commandes de Noël et du Nouvel An
Vos commandes seront à retirer directement dans la boutique où elles auront été passées (Grand Rue ou Centre Commercial Les Terrasses).

Toute notre équipe vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année !

Imprimerie REPROSERVICE - SARREBOURG - 03 87 03 34 06 - Ne pas jeter sur la voie publique

Carte de Noël

YR

Depuis 1904

Yann REINHARDT
Charcutier Trateur

info@yr57.fr
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

Retrait de vos commandes de Noël et du Nouvel An
Vos commandes seront à retirer directement dans la boutique où elles auront été passées (Grand Rue ou Centre Commercial Les Terrasses).

Toute notre équipe vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année !

-- 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 mini feuilletés chauds (25 pièces)	**19,00 €**
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	**14,80€ 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**
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 nouillettes 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 Ragoût de Chevreuil, cèpes et trompette	**16,80 € pièce**
Le Suprême de Pintade farcie morilles, sauce crémeuse morilles	**18,90 € pièce**

Garnitures :

Purée de butternut, poêlée de légumes d'hiver, petit fagot

-- 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)	**28,60 €/kg**
La tourte au Chevreuil, mirabelles du Pays de Sarrebourg *Agrée qualité MOSL (4 et 6 pers)* MOSL QUALITÉ MOSELLE	**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**
Nos escargots pur beurre	**12,80 € la douzaine**