

## Liste d'allergènes Catalogue De Schnékert Traiteur 2016

### Apéritifs

#### Canapé N°1 (1) (avec beurre)(7)

Salami  
Jambon Cuit  
Jambon Cru marque nationale  
Dinde fumée  
Terrine Campagnarde (3)  
Pâté au Riesling (3,6,9)  
Filet Américain (1,7,10)  
Fierkelsjelli (1,7,9)  
César Parmesan au Fromage Frais(1,7,4)  
Oeufs aux Anchois (3)  
Tartare de Champignons  
Fromage de Chèvre Frais à la Figue  
Thon aux Oeufs (3,4,10)  
Salade de Volaille au Curry (3,6,10)  
Légumes grillés  
Tomate Mozzarella Basilic (6,7)  
Surimi au Wasabi (2,4)  
Tout Tomate  
Crèmeux Kachkéiss (7)

#### Canapé N°II (1) (avec beurre)(7)

Croûte au Saumon (3,4,6,9)  
Crevettes extra, Sauce Cocktail (2,3,9,10)  
Saumon Fumé, Sauce Raifort (3,4,10)  
OEufs de Lumps Noirs (3,4)  
Saumon mariné et Caviar d'Agurmes  
Filet de Truite Fumée (3,4)  
Mousse de Foie de Canard et son Chutney Figues  
Porchetta aux Légumes Pickles (1,7)  
Nougat de Volaille (1,3,5,7)  
Jambon de Parme au Melon (1,3,5,7)  
Graved Beef  
Tête de Moine (7)

#### Canapé N°III Noblesse (1) (avec beurre)(7)

Cocktail de Homard (2,3,9,10)  
Salade de Crabe d'Alaska à la Mangue (2,3,10)  
Scampi en Gelée d'Aneth (2,6,9)  
Saumon fumé Norvégien (3,4,10)  
Mignon de Veau au Madère (9)  
Jambon Pata Negra  
Foie Gras de Canard Maison au Sauternes (6,9)  
Bresaola mariné  
Cocktail de Langouste (2,3,9,10)  
Crevettes Grises aux Pamplemousses (1,2,7,10)

### Ananas

501 Ananas à l'Italienne (6,7)  
502 Ananas mixte (7)  
503 Ananas de Schnékert (7)  
504 Ananas Fraîcheur (1,7,10)

203 **Panier de Légumes** crus Sauces Cocktail, Aioli et Curry (3,7,9,10)

### Savouries chauds

Cocktail Pizza (1,3,7)  
Cocktail Quiche Lorraine (1,3,7)  
Mini Cevapcici, Sauce Diable (1,3,7,9)

Mini Weinzossis, Moschterzooss (1,3,7)  
Mini Croque Monsieur (1,7)  
Mini Vol au Vent (1,3,6,7)  
Saucisse Bernoise (Fromage et Lard) (7)  
Samosa Boeuf et Curry (1,3,7)  
Springrolls au Boudin Noir et Pomme (1, 3, 6, 9)  
Viennoise en Feuilleté (1,3,7,10)

Bolinho de Bacalhau, Sauce Aioli (1,3,4,7,10)  
Cocktail Quiche Saumon fumé (1,3,4,7,9)  
Cromesquis Crabe (1, 2, 3, 4, 7, 9)

Samosa Feta à la Menthe (1,3,7)  
Springrolls aux Légumes (1,3,4,6,11)  
Cocktail Quiche Végétarienne (1,3,7)  
Mini Kefta (Pois Chiches), sauce Yaourt Menthe (3,7,1)  
Rouleau au Fromage (1,3,7)

### Pain surprise (1,7)

204 Rustique (garni de Jambon Cru M. N., Terrine Campagnarde, Fromage, Salami) (3)  
205 Schnékert (garni de Saumon Fumé, Filet de Truite Fumée, Thon, Tartare de Saumon) (3,4,10)  
206 Italien (garni de Jambon de Parme, Cresponcino, Mortadella, Fromage Italien) (8,7)  
207 Végétarien Garni de Houmous aux Sésames grillés, Fromage de Chèvre aux Noisettes, Salade de Champignons, Tapenade de Tomates Basilic, à part des Légumes avec Sauces Cocktail et Aioli (6,7,11)  
208 Terre et Mer (garni de Salami, Jambon Paysan, Saumon Fumé, Thon) (3, 4, 10)

### Sandwiches

#### Nos Mini sandwiches (1) (avec beurre) (7)

Petits Pains complets (6,8)  
Petits Pains mélangés (8, 11)  
Morcettes (p.p. salé et moelleux) (3,6,7)  
Briochettes (3,7)

#### Nos Baguettes (avec beurre) (1,7,8,11)

### Garniture N°I

Jambon Cuit  
Jambon Cru Marque nationale  
Jambon Cuit et Fromage (7)  
Salami  
Chorizo  
Roastbeef, Sauce Tomate Pimentée  
Filet Américain (3,4,6,10)  
Lyoner, Sauce Moutarde (10)  
Volaille Curry (3,6,7,10)  
Suprême de Volaille, Sauce Cesar (3,4,7,10)  
Thon aux OEufs (1,3,4,7,10)  
Fromage Jeune Comté fruité (1,7)  
Brie aux Raisins (1,7)  
Crèmeux de Chèvre Frais au Miel et Roquette (7)  
Tomates Mozzarella et son Pesto (7)  
Légumes du Sud et Feta (7)  
Fromage Frais Maison aux Noisettes (1,7,8)  
Houmous aux Sésames grillés (6,7,11)

## Garnitures N°II

Jambon Serrano au Melon  
Médaille de Veau, Sauce Vitello Tonnato (3,4,10)  
Graved Beef  
Lomo au Concassé de Tomates (1,7)  
Crèmeux de Foie de Canard (1,7)  
Saumon fumé extra doux (4)  
Tartare de Saumon à l'Aneth (3,4,7,10)  
Salade de Crabe à la Mangue (2,3,7,10)  
Crevettes/Sauce Cocktail  
Caprese « Bufala » (7)

## Club Sandwiches (1) (avec beurre) (7)

Poulet-Bacon-Salade (3,7,10)  
Veau, Guacamole, Iceberg, Rémoulade et Citron (1,3,7)  
Saumon Fumé-Crème Aigre-Salade (4,7)  
Thon-Oignon Rouge-Salade (3,4,7,10)  
Tomate, Mozzarella et Pesto  
Concombres, Tomates, Salade et Philadelphia (1,3,7)

## FOCACCIA (1,7)

3 garnitures au choix  
Porchetta  
Cresponcino (7)  
Mortadella (7, 8)  
Légumes du Sud grillés

## Salades en verrine

Fraîcheur  
(Tomates, Carottes-Passion, Courgettes et Coulis Epinard Roquette)  
Bien-Être (7,9,11)  
Houmous au Sésame, Pois Chiches, Graines de Chia, Vinaigrette au Citron Vert  
Japonaise (6,11)  
(Volaille, Wakame, Soja et Mangue)  
La Paysanne en Version Légère (3,9)  
(Salade de Pomme de Terre et Wirschtecher à la vinaigrette)  
La nouvelle Italienne (6,7)  
(Une tomate entière et son Mozzarella)  
La nouvelle Méditerranée (1,3,4)  
(Salade de Pâtes, Tomates séchées, Thon, Champignons grillés, Oignon)  
Les Andes (3, 4)  
(Salade Quinoa, Saumon, OEufs de Caille)  
Fusionnelle  
Lentilles, Julienne de Saumon Fumé, Vinaigrette Thaï (7,6,11)  
TexMex (1)  
Blé torréfié, Tomate, Mais, Poivron, Haricots Kidney, Sauce Tomate épicée

## Les Assiettes Froides

(Toutes nos assiettes froides sont accompagnées de petits pains et de beurre)

820 La Nordique (1,2,3,4,7,9,10)  
822 La Rustique (1,3,4,7,9,10)  
823 La Terre et Mer (1,2,3,4,7,9,10)  
825 Le Duo de Jambon (1,3,7,10)  
826 La Végétarienne (1,3,7,10)  
824 La Terre et Mer spéciale (sans Gluten) (2, 4, 7)

## Entrées Froides

307 Plateau de Crustacés (1,2,3,7,9,10)  
301 ½ Homard en Bellevue (Canadien) (1,2,3,7,9,10)  
302 ½ Langouste en Bellevue (1,2,3,7,9,10)  
303 Déclinaison de Saumon (3,4,7,9,10)  
304 Carpaccio de Saumon (4,7)  
305 Suprême de Saumon poché en Bellevue (1,2,3,4,7,9,10)  
306 Salade Gourmande (1,2,3,7,8,10)  
308 Salade 4 Saison (2,4,7,8)  
309 Vitello Tonnato (3,4,10)  
313 Foie Gras de Canard Maison et son Chutney (6,9), briochette (1,7)

## Entrées Chaudes

320 Nage de Homard, Sole, St. Jacques (1,2,4,7,9)  
321 Dorade grillée, écrasé de pommes de terre, petits légumes, sauce vierge (4, 7)  
322 Scampi sauté à l'ail sur Ruban de Pâtes de Riz, Coulis de Tomates (sans Gluten) (2,6,9,11)  
323 Dos de Cabillaud aux Gambas (1,2,4,7)

324 Paupiettes de Sole et Saumon Fumé (1,4,7)  
325 Trilogie de la Mer (Saumon, Lotte, Turbot), sauce Safran(1,4,7)

## Potages

400 Britt vum Haff (3,9)  
401 Bisque de Crustacés aux Frison de Légumes (1,2,7,9)  
402 Goulaschzopp (1,7)

## Plats Chauds

360 Rôti de Veau « Orloff » (prétranché) (1,7)  
361 Mignons de Veau rôti, Sauce aux Truffes (1,7,9)  
Mignons de Veau rôti, Sauce Tomate au Basilic  
362 Filet de Boeuf « Wellington », Sauce Périgourdine (1,7,9)  
363 Filet de Boeuf Limousin et son Ragoût de Cèpes, Sauce Bordelaise (1,3) ou Sauce Vierge  
364 Couronne d'Agneau en Croûte d'Herbes et son Jus de Cuisson (1,7,9,10)  
365 Filet de Cannelle Sauce Porto (1,9)  
366 Suprême de Pintade farcie aux Champignons Sauvages, Sauce Fine Champagne (1,9)  
368 Jambon en Croûte, Sauce Madère (1,3,7,9)  
370 Blanquette de Veau à la Truffes, Légumes et Pommes de Terre (1,6,7,9)  
372 Paëlla Maison avec Poulet, Coquillages, Calamars, Crevettes, Chorizo et Légumes (2,4,6,9,14)  
373 Ravioli farcis à la Ricotta et aux Epinards, Sauce aux Cèpes (1,3,6,7,9,10)  
374 Lasagne Végétarienne aux Aubergine, Courgettes, Tomates, Poivrons et Coulis de tomates (1,3,7,9)  
375 Tris de Pâtes Maison Maison (1,3,6,7,9,10)  
376 Risotto en Weck, garnitures selon saison (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12)  
377 Hachis Parmentier (7,9,12)  
378 Noisettes de Chevreuil, Poêlée de Champignons sauvages, Sauce poivrée(1,4,6,9)  
379 Dos de Biche, Sauce Grand Veneur (1,4,6,9)  
Légumes du Marché  
Gaardebounen (1,7,9)  
Gratin Dauphinois (3,7)  
Galette de Pomme de Terre (3)  
Riz  
Fettucine (1,3)  
Purée de Pomme de Terre (7)  
Spätzle (1,3,7)  
Légumes du Gibier

Nouilles Chinoises ou Riz parfumé (1,3)  
Riz parfumé

## Buffets Froids

### 500 Hors-d'oeuvre (1,2,3,4,6,7,9,10)

Jambon Cuit Fermier  
Jambon Cru Marque Nationale  
Pâté au Riesling Spécial (1,3,6,7,9)  
Roastbeef  
Rôti de Porc Provençale  
Dinde fumée (1)  
Tomate aux Crevettes (2,3,7,9,10)  
OEuf farci à la Salade de Thon (1,3,4,7,10)

-----  
Coleslaw (3,7,10)  
Céleri Rémoulade (3,7,9,10)  
Salade de Pommes de Terre (1,3,7,10)  
Sauce verte (1,3,6,7,10)

-----  
Pain (1,8,11) et Beurre (7)

### 510 Campagnard (1,3,4,6,7,9,10)

Jambon Cuit Fermier  
Kaminwurzeln (7)  
et Lard Tyrolien  
La Pointe de Brie (7)  
Pâté au Riesling (1,3,6,7,9)  
Roastbeef  
Plateau de Poissons fumés  
Filet de Truite fumée, (4)  
Filet de Maquereau fumé (4)  
Filet de Harengs à la Luxembourgeoise (4,7,10)  
Suprême de Poulet fumé

OEuf sur Salade Russe (1,3,7,10)  
Tomate farcie de salade de viande (1,4,6,7,10)  
Terrine Ardennaise (3)

-----  
Salades composées:

Salade de Pommes de Terre aux Lardons (1,3,7,10)  
Carottes Vinaigrette (7,10)  
Concombre (1,3,7,10)

-----  
Sauces: Rémoulade (1,3,7,10)  
Raifort (3,7,10)

-----  
Pain Campagnard (1,8,11) et Beurre (7)

#### **520 Favorit (1,2,3,4,6,7,9,10)**

Médaille de Saumon à la Parisienne (3,4,6,7,9)  
Saumon fumé Norvégien (4)  
Filet de Truite fumée (4)  
Tomate aux Crevettes roses (2,3,7,9,10)  
Jambon Marque Nationale décoré  
Médaille de Veau aux Asperges  
Pâté au Riesling spécial (1,3,6,7,9)  
Roastbeef à l'Anglaise

-----  
Sauces:

Verte (1,3,7,10)  
Raifort (3,7,10)  
Cocktail à la Fine Champagne (3,7,9,10)

-----  
Carottes (7,10)  
Céleri (3,7,9,10)

-----  
Salade de Tomates aux Oignons Rouges  
Coquilles au Thon (1,3,4)

-----  
Pain (1,8,11) et Beurre (7)

#### **545 Italien (1,2,3,4,6,7,9,10)**

Plateau de Fruits de Mer (2)  
(Scampi - Crevettes - Médailles de Langouste)  
Jambon de Parme aux Grissini (1)  
Vitello Tonnato (3,4,10)  
Filetti di Sgombro - Alici – Seppioline (4)  
Salami Cresponcino – Mortadella  
Porchetta  
Carpaccio de Boeuf, Roquette et Parmesan (7)  
Champignons grillés,  
Aubergines grillées  
Tomates séchées  
Verrine de Ricotta au Saumon fumé (4,7)  
Verrine Tomate Caprese (7)

-----  
Salades:

Salade de Courgette aux Pignons de Pin  
Panzanella (1,7)  
Salade de Pâtes aux Scampi (1,2,3,7)

-----  
Sauces: Verte (1,3,7,10)  
Tapenade  
Cocktail (3,7,9,10)

-----  
Plateau de Fromages Italiens (7)

-----  
Pain (1,8,11) et Beurre (7)

#### **530 Maison (1,2,3,4,6,7,9,10,11)**

Médaille de Langouste (2)  
et Crevettes géantes (2)  
Brochette de Scampi (2)  
Saumon mariné et Tartare (3,4,7,10)  
Carpaccio de Thon façon Asiatique (4,6,11)  
Filet de Truite fumée aux fines Herbes (4)  
Verrine de Crevettes grises (2,3,7,9,10)  
et salade Mangetout (8)  
Foie Gras de Canard au Sauternes et son Chutney (6,9)  
Jambon de Parme au Melon  
Vitello Tonnato (3,4,10)  
Boeuf rôti «Belle Jardinière»  
Suprême de Caille fumée (1)

Sauces:

Aïoli (3,7,10)  
Raifort (3,7,10)  
Cocktail au Cognac (3,7,9,10)

-----  
Carottes Vinaigrette Passion  
Courgettes et Aubergines  
Riz aux Fruits de Mer (1,2,4,6,7,10)  
Tomates Caprese (7)

-----  
Pain (1,8,11) et Beurre (7)

#### **540 Gourmet (1,2,3,4,6,7,9,10)**

Le Demi-Homard à la Parisienne (1,2,3,7,9,10)  
Suprême de Saumon Cressonnaire (3,4,6,7,9)  
Verrine de crabe à la mangue (2,3,7,9,10)  
Eventail d'Anguille d'Eau Douce fumée (4)  
Saumon fumé Royal (4)  
Médaille de Foie Gras de Canard au Sauternes (6,9)  
Carpaccio de Boeuf Thaï (6,11)  
Jambon Serrano au Melon  
Pâté au Riesling (1,3,6,7,9)  
Filet de Veau aux Asperges vertes  
Suprême de Volaille et la Crème de Curry aux Pommes (3,7,10)

-----  
Plateau de Fromages de France affinés (7)  
(5 sortes)

-----  
Sauces: Verte (1,3,7,10)  
Raifort (3,7,10)  
Cocktail (3,7,9,10)

-----  
Céleri Rémoulade (3,7,9,10)  
Taboulé à Libanais (1,7,10)  
Tomates Mozzarella di Bufala (7)  
Coeur de Laitue et sa Vinaigrette (7,10)

-----  
Pain (1,8,11) et Beurre (7)

#### **550 Froid - Chaud – Dessert «De Schnékert» (1,2,3,4,6,7,8,9,10)**

Médaille de Langouste et Scampi (2)  
Tranche de Saumon poché (4)  
Tomate aux Crevettes du Nord (2,3,7,9,10)  
Filet de Truite fumée au Citron vert (4)  
Tartare de Saumon à l'Aneth (3,4,10)  
Pâté au Riesling Wormeldange (1,3,6,7,9)  
Jambon San Daniele au Melon  
Roastbeef à l'Anglaise

-----  
Sauces: Raifort (3,7,10)  
Cocktail (3,7,9,10)

-----  
Taboulé (1,4,6,7,10)  
Tomates à l'Italienne (7)  
Coleslaw (3,7,10)

-----  
Pain (1,8,11) et beurre (7)

– Chaud –  
Rôti de Veau «Orloff» (1,7)  
Légumes du Marché  
Galettes de Pommes de Terre «Maison» (7)  
– Dessert –  
Glace Vanille Bourbon (3,7)  
Plateau de Fruits  
Coulis de Framboises au Basilic  
Bamkuch (1,3,7,8)

#### **560 ESPAÑA (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12)**

Jambon Serrano et Assortiment de Melons  
Chorizo et Longaniza  
Lomo Iberico  
Boulettes Sauce Tomates  
Scampi à l'Ail et Concassé de Tomates  
Le Melon Jaune aux Crustacés et  
Écrevisses en Cocktail, accompagné de  
Crevettes géantes  
Pommes de Terre, Macédoine de Légumes,  
Mayonnaise et Oeufs sur Lit d'Iceberg  
Fromage Manchego, Filet d'Anchois et Maquereau  
Olives Noires et Vertes

Picos  
Sauces: Aïoli et Cocktail  
Salades composées:  
Salade de Riz au Chorizo  
Pois Chiches à la Morue, Poivrons et Échalotes  
Salade de Tomates au Thon  
Petits Pains & Beurre  
Dessert: Mousse de Turrón (Nougat)

**505 Plateau de Jambon Cru Marque Nationale**  
et Cuit avec Coeur de Laitue Mimosa, Vinaigrette (3,7)  
Petits Pains (1,8,11) & Beurre (7)

**515 Plateau de Fromages de France affinés (7,8)**  
4 à 5 sortes avec Petits Pains (1,8,11) & Beurre (7)

#### **Entremets**

911 Velou'Thé (1,3,7)  
910 Sablé Citron Meringué (1,3,7)  
912 Opera (1,3,6,7,8)  
913 Tarte au Chocolat Grand Cru (1,3,5,6,7,8)  
914 Paris Brest façon Schnékert (1,3,7,8)  
915 Forêt Noire revisitée (1,3,6,7,8)  
916 Sablé Breton aux Fruits de Saison (1,3,7)  
917 Le Fraisier (1,3,7,8)  
918 Osiris (1,3,6,7,8)  
919 Guanaja (1,3,5,6,7)  
921 Gâteau Biscuit Crème au Beurre (1,3,7,8)

#### **Individuelles**

959 Opera individuel (1,3,6,7,8)  
966 Tarte au chocolat Grand Cru 66%  
et son Florentin croustillant (1,3,6,7,8)  
960 Paris Brest façon "de Schnékert" individuel (1,3,7,8)  
961 Sablé Breton aux Fruits de Saison individuel (1,3,7)  
964 Le Fraisier individuel (1,3,7,8)  
965 Osiris individuel (1,3,6,7,8)  
962 Dôme Noisttes (1,3,7,8)  
967 Sablé Citron (1,3,7,8)  
963 Vellou'Thé (1,3,7)  
921 Bamkuch Maison (1,3,7,8)  
décoré ou non  
922 Diminutifs en Fantaisie (1,3,5,6,7,8)  
923 Assortiment de Macarons (1,3,5,6,7,8)  
924 Assortiment de Petits Fours (1,3,6,7,8)  
925 Corbeille de Fruits de Saison

#### **Verrines**

949 Mousse de Turrón (3,7,8)  
950 L'Exotique (3,6,7)  
951 Ile Flottante au citron vert (3,7)  
952 Salade de Fruits  
953 Duo de chocolats (1,3,7)  
954 Forêt Noire (1,3,6,7)  
955 Tiramisu à l'amaretto (1,3,7,8)  
956 Panacotta Caramel au Beurre Salé (7)  
957 Panacotta aux Fruits Rouges (7)  
958 Fromage Blanc aux fruits de saison (7)

#### **Glaces**

901 Vacherin Glacé (3,7,8)  
902 Cassata (3,6,7,8)  
903 Bombe Glacée (3,6,7,8)  
905 Baquet Glacé (3,6,7,8)

**(!) Risque de contamination croisée dans tous nos produits.**

## **Allergènes (Règlement (UE) N° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011)**

### **#1**

Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales

### **#2**

Crustacés et produits à base de crustacés

### **#3**

OEufs et produits à base d'oeufs

### **#4**

Poissons et produits à base de poissons

### **#5**

Arachides et produits à base d'arachides

### **#6**

Soja et produits à base de soja

### **#7**

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

### **#8**

Fruits à coque, à savoir amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia et noix du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits

### **#9**

Céleri et produits à base de céleri

### **#10**

Moutarde et produits à base de moutarde

### **#11**

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

### **#12**

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>

### **#13**

Lupin et produit à base de lupin

### **#14**

Mollusques et produits à base de mollusques

# Carte fin d'année 2016 Noël et Saint Sylvestre

## Menu Noël 2016

Les Eveils du Palais  
Sélection de Cakes salés  
(1,3,7)

Assiette Froide  
Les Merveilles Gustatives en 3 Actes  
Foie Gras de Canard Maison  
Aux Eclats de Châtaignes grillées sur socle en  
Bamkuch  
Cannelloni de Saumon en deux Textures  
Nougat de Volaille aux Fruits Secs  
(1,3,4,7)

Plat Chaud  
Soupe: Velouté de Langoustine  
(2,7,9)  
Médailon de Veau, Sauce aux Truffes  
Tarte Fine de Champignons et Légumes  
Crèmeux de Pomme de Terre au Beurre  
Noisettes  
(1,3,7)

ou  
Gigue de Chevreuil, Sauce Poivrade  
Purée de Butternut au Citron Confit  
Poire aux Airelles  
Chicon  
Spätzle Maison  
(1,3,7)

Petits Pains & Beurre

Dessert  
Notre Bûche de Noël  
Mousse Poire et Dulce de Chocolat  
Aux Saveurs d'Hiver

## LES BÛCHES DE NOËL

Mousse Poire Vanillée (1,3,7)

Mousse Thé Earl Grey Fruits Rouges (1,3,7)

Crème au Beurre (1,3,7)  
Moka  
Kirsch  
Neutre

## Buffet Saint Sylvestre 2016

Notre Confection Salée  
Savouries à chauffer

Alliance Terre et Mer  
½ Homard en Bellevue  
Paupiette de Saumon à l'Estragon  
Saumon Fumé Norvégien  
Rémoulade de Jeunes Raves et son  
Emietté de Chair de Tourteau  
Suprême de Volaille Fermière  
aux Châtaignes et Fruits Mendiants  
Tranche de Foie Gras de Canard Maison  
au Sauternes  
Cocktail Pâté Riesling  
Roastbeef aux Légumes Croquants  
Effeillé de Veau aux Agrumes  
Jambon Serrano au Melon  
(1,2,3,4,7,8,9)

Sauces  
Cocktail à la Fine Champagne, Raifort  
(5,7)

Salades  
Lentilles de Corail à l'Indienne  
Betteraves aux Pommes et  
Vinaigrette aux Noisettes  
Taboulé à la Menthe  
Macédoine de Légumes  
(3,5,7,9)

Goulaschzopp

Petits Pains & Beurre

## LES CALENDRIERS SAINT SYLVESTRE

Crème au Beurre  
Moka, Kirsch, Neutre  
(1,3,7)