

de Schnékert  
*Traiteur*



## Allergènes Catalogue 2019

### CANAPE I

**Plateau de 30 pièces assorties**  
**Le plateau à 36,00€**

#### **Plateau N°1**

Dinde fumée (1a, 3, 6, 7, 12)  
Jambon Serrano (1a, 6, 7, 12)  
Pâté au Riesling (1a, 3, 6, 7, 9, 12)  
Salade de Volaille au Curry (1a, 1c, 3, 6, 7, 10, 12)  
Tout Tomate (1a, 1c, 6, 7)  
Thon aux Œufs (1a, 3, 4, 6, 7, 10, 12)

#### **Plateau N°2**

Salami (1a, 3, 6, 7, 10)  
Jambon Cuit (1a, 6, 7, 12)  
Fierkelsjelli (1a, 3, 6, 7, 9, 10, 12)  
Œufs aux Anchois (1a, 1c, 3, 4, 6, 7)  
Terrine Campagnarde (1a, 1c, 3, 6, 7, 9, 12)  
Légumes grillés (1a, 1c, 6, 7, 12)

#### **Plateau N°3**

Tartare de Champignons (1a, 3, 6, 7, 10)  
Fromage de Chèvre à la Figue (1a, 1c, 6, 7)  
Tout Tomate (1a, 6, 7)  
Légumes grillés (1a, 6, 7, 12)  
Tomate Mozzarella (1a, 3, 6, 7)  
Roquefort aux Noix (1a, 6, 7, 8c)

## CANAPE II

**Plateau de 30 pièces assorties**

Le plateau à 40,50€

### **Plateau N°4**

Croûte au Saumon (1a, 3, 4, 6, 7, 9, 12)

Saumon Mariné (1a, 3, 4, 6, 7, 10, 12)

Filet de Truite Fumée (1a, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12)

Mousse de Foie de Canard (1a, 3, 6, 7, 12)

Jambon Cuit Ibérique (1a, 6, 7, 12)

Tête de Moine (1a, 6, 7)

### **Plateau N°5**

Crevettes extra, Sauce Cocktail (1a, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

Saumon fumé, Sauce Raifort (1a, 3, 4, 6, 7, 10, 12)

Œufs de Lumps Noirs (1a, 3, 4, 6, 7)

Porchetta aux Légumes Pickles (1a, 6, 7)

Graved Beef (1a, 6, 7)

Jambon de Parme au Melon (1a, 6, 7)

## CANAPE III

**Plateau de 30 pièces assorties**

Le plateau à 66,00€

Cocktail de Homard (1a, 2, 3, 4, 6, 7, 10)

Salade de Crabe d'Alaska à la Mangue (1a, 2, 3, 6, 7, 10)

Saumon Fumé Norvégien (1a, 3, 4, 6, 7, 10, 12)

Mignon de Veau façon Tonnato (1a, 3, 4, 6, 7, 10, 12)

Foie Gras de Canard Maison (1a, 6, 7, 9, 12)

Cocktail de Langouste (1a, 2, 3, 6, 7, 10)

## ANANAS

### ANANAS A L'ITALIENNE

**501 50 piques: 31,00€**

Garni de Champignon Grillé, Tomate  
Séchée et trois sortes de Fromage Italien  
(3, 7, 12)

## ANANAS MIXTE

**502 50 piques: 29,50€**

Garni de Fromage, Tomate Grappe,  
Raisin et Olive  
(7)

## PANIER DE LEGUMES

**203 Le panier: 29,50€**

Carotte, Concombre, Céleri,  
Pois mange-tout, Chou-Fleur, Radis,  
Tomate Grappe, variation suivant saison

Sauces Cocktail, Aïoli et Curry  
(3, 7, 9, 10, 12)

## PAINS SURPRISES

### RUSTIQUE

**204 Le pain surprise de ± 40 tranches: 40,00€**

Garni de Jambon Serrano,  
Terrine Campagnarde, Fromage, Salami  
(1a, 1b, 3, 6, 7, 9, 12)

### SCHNEKERT

**205 Le pain surprise de ± 40 tranches: 59,00€**

Garni de Saumon fumé, Filet de Truite fumée,  
Thon, Tartare de Saumon  
(1a, 1b, 3, 4, 7, 10, 12)

## TERRE ET MER

### **208 Le pain surprise de ± 40 tranches: 43,50€**

Garni de Salami, Jambon Paysan,  
Saumon fumé, Thon  
(1a, 1b, 3, 4, 7, 10, 12)

## ITALIEN

### **206 Le pain surprise de ± 40 tranches: 41,50€**

Garni de Jambon de Parme, Cresponcino,  
Mortadella, Fromage Italien  
(1a, 1b, 7, 8g, 12)

## VEGETARIEN

### **207 Le pain surprise de ± 40 tranches: 40,00€**

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  
(1a, 1b, 3, 7, 8b, 9, 10, 11, 12)

## SAVOURIES CHAUDS

### **Plateau de 30 pièces assorties**

#### **Plateau 1 à 36,00€**

Cocktail Pizza (1a, 3, 7)  
Cocktail Quiche Saumon Fumé (1a, 3, 4, 7, 9)  
Cocktail Quiche Végétarienne (1a, 3, 7)  
Mini Weinzossis, Moschterzooss (1a, 7, 10, 12)  
Mini Croque-Monsieur (1a, 3, 6, 7)  
Saucisse Bernoise (7, 10)

#### **Plateau 2 à 39,00€**

Mini Vol-au-Vent (1a, 3, 6, 7)  
Samosa Bœuf et Curry (1a, 3, 7, 9)  
Springroll Canard (1a, 1c, 3, 9)  
Samosa Feta à la Menthe (1a, 3, 7)  
Springroll aux Légumes (1a, 3, 4, 6, 11, 14)  
Rouleau au Fromage (1a, 3, 7)

# MINI SANDWICHES

**Plateau de 12 pièces assorties**

**Le plateau à 31,20€**

**Pains au choix:**

**Petits Pains Mélangés**

**Moricettes (Pâte à Bretzel)**

**Briochettes**

## **Plateau N°1**

### Jambon Cuit

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 7, 10, 11, 12

Moricette : 1a, 3, 7, 10, 11, 12

Briochette : 1a, 1c, 3, 7, 10, 12

### Volaille Curry

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 6, 7, 10, 11, 12

Moricette : 1a, 3, 6, 7, 10, 11, 12

Briochette : 1a, 1c, 3, 6, 7, 10, 12

### Filet Américain

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 4, 7, 10, 11

Moricette : 1a, 1c, 3, 4, 7, 10, 11

Briochette : 1a, 1c, 3, 4, 7, 10

## **Plateau N°2**

### Jambon Cuit & Fromage

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 7, 10, 11, 12

Moricette : 1a, 3, 7, 10, 11, 12

Briochette : 1a, 1c, 3, 7, 10, 12

### Thon aux Oeufs

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 4, 7, 10, 11

Moricette : 1a, 3, 4, 7, 10, 11

Briochette : 1a, 1c, 3, 4, 7, 10

### Brie aux Raisins

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 7, 11

Moricette : 1a, 7, 11

Briochette : 1a, 1c, 3, 7

## **Plateau N°3**

### Jambon Serrano

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 7, 11

Moricette : 1a, 3, 7, 11

Briochette : 1a, 1c, 3, 7

### Fromage Jeune Comté fruité

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 7, 8c, 11, 12

Moricette : 1a, 7, 8c, 11, 12

Briochette : 1a, 1c, 3, 7, 8c, 12

### Suprême de Volaille / Sauce Cesar

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 4, 7, 10, 11

Moricette : 1a, 3, 4, 7, 10, 11

Briochette : 1a, 1c, 3, 4, 7, 10

## **Plateau N°4**

### Salami

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 7, 10, 11, 12

Moricette : 1a, 3, 7, 10, 11, 12

Briochette : 1a, 1c, 3, 7, 10, 12

### Roastbeef / Sauce Tomate Pimentée

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 7, 10, 11

Moricette : 1a, 7, 10, 11

Briochette : 1a, 1c, 3, 7, 10

### Tomate Mozzarella et son Pesto

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 7, 11

Moricette : 1a, 3, 7, 11

Briochette : 1a, 1c, 3, 7

## **Plateau N°5**

### Légumes du Sud et Feta

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 7, 11, 12

Moricette : 1a, 7, 11, 12

Briochette : 1a, 1c, 3, 7, 12

### Fromage Frais Maison aux Noisettes

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 7, 8b, 11, 12

Moricette : 1a, 7, 8b, 11, 12

Briochette : 1a, 1c, 3, 7, 8b, 12

Houmous au Sésame grillé

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 7, 11

Moricette : 1a, 7, 11

Briochette : 1a, 1c, 3, 7, 11

## MINI SANDWICHES NOBLES

**Plateau de 12 pièces assorties**  
**Le plateau à 42,00€**

### **Plateau N°6**

Jambon de Parme

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 7, 11

Moricette : 1a, 7, 11

Briochette : 1a, 1c, 3, 7

Saumon fumé extra doux

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 4, 7, 11

Moricette : 1a, 4, 7, 11

Briochette : 1a, 1c, 4, 7

Caprese "Bufala"

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 7, 11

Moricette : 1a, 3, 7, 11

Briochette : 1a, 1c, 3, 7

### **Plateau N°7**

Crevettes/Sauce Cocktail

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12

Moricette : 1a, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12

Briochette : 1a, 1c, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 12

Crèmeux de Foie de Canard

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 7, 11, 12

Moricette : 1a, 7, 11, 12

Briochette : 1a, 1c, 3, 7, 12

Effeillé de Veau

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 7, 10, 11, 12

Moricette : 1a, 3, 7, 10, 11, 12

Briochette : 1a, 1c, 3, 7, 10, 12

## **Plateau N°8**

### Graved Beef

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 7, 11

Moricette : 1a, 7, 11

Briochette : 1a, 1c, 3, 7

### Jambon Cuit Ibérique

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 7, 11, 12

Moricette : 1a, 7, 11, 12

Briochette : 1a, 1c, 3, 7, 12

### Tartare de Saumon à l'Aneth

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 4, 7, 10, 11

Moricette : 1a, 3, 4, 7, 10, 11

Briochette : 1a, 1c, 3, 4, 7, 10

# BAGUETTINES

## **Plateau de 12 pièces assorties Le plateau à 19,20€**

### **Plateau N°1**

Jambon Cuit (1a, 1b, 1c, 3, 6, 7, 10, 11, 12)

Volaille Curry (1a, 1b, 1c, 3, 6, 7, 10, 11, 12)

Filet Américain (1a, 1b, 1c, 3, 4, 6, 7, 10, 11)

### **Plateau N°2**

Jambon Cuit & Fromage (1a, 1b, 1c, 3, 6, 7, 10, 11, 12)

Thon aux Oeufs (1a, 1b, 1c, 3, 4, 6, 7, 10, 11)

Brie aux Raisins (1a, 1b, 1c, 6, 7, 11)

### **Plateau N°3**

Jambon Serrano (1a, 1b, 1c, 3, 6, 7, 11)

Fromage Jeune Comté fruité (1a, 1b, 1c, 6, 7, 8c, 11, 12)

Suprême de Volaille / Sauce Cesar (1a, 1b, 1c, 3, 4, 6, 7, 10, 11)

### **Plateau N°4**

Salami (1a, 1b, 1c, 3, 6, 7, 10, 11, 12)

Roastbeef / Sauce Tomate Pimentée (1a, 1b, 1c, 6, 7, 10, 11)

Tomate Mozzarella et son Pesto (1a, 1b, 1c, 3, 6, 7, 11)



## **Plateau N°5**

Légumes du Sud et Feta (1a, 1b, 1c, 6, 7, 11, 12)

Fromage Frais Maison aux Noisettes (1a, 1b, 1c, 6, 7, 8b, 11, 12)

Houmous au Sésame grillé (1a, 1b, 1c, 6, 7, 11)

# BAGUETTINES NOBLES

## **Plateau de 12 pièces assorties Le plateau à 21,60€**

### **Plateau N°6**

Jambon de Parme (1a, 1b, 1c, 6, 7, 11)

Saumon fumé extra doux (1a, 1b, 1c, 4, 6, 7, 11)

Caprese "Bufala" (1a, 1b, 1c, 3, 6, 7, 11)

### **Plateau N°7**

Crevettes/Sauce Cocktail ( 1a, 1b, 1c, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12)

Crémeux de Foie de Canard ( 1a, 1b, 1c, 6, 7, 11, 12)

Effeillé de Veau (1a, 1b, 1c, 3, 6, 7, 10, 11, 12)

### **Plateau N°8**

Graved Beef (1a, 1b, 1c, 6, 7, 11)

Jambon Cuit Ibérique (1a, 1b, 1c, 6, 7, 11, 12)

Tartare de Saumon à l'Aneth (1a, 1b, 1c, 3, 4, 6, 7, 10, 11)

# PAINS SUEDOIS

## **Plateau de 12 pièces assorties Le plateau à 42,00€**

Saumon Fumé (1a, 1b, 4, 7)

Thon aux Œufs (1a, 1b, 3, 4, 7, 10)

Fromage Blanc aux Herbes (1a, 1b, 7)

## FOCACCIA

**Plateau de 12 pièces assorties**

**Le plateau à 42,00€**

Cresponcino (1a, 7)

Mortadella (1a, 7, 8c, 12)

Légumes du Sud grillés (1a, 7, 12)

## TRIANGLES MORICETTES

**Plateau de 12 pièces assorties**

**Le plateau à 42,00€**

### **Morciettes N°1**

Jambon Cuit et Fromage (1a, 3, 7, 10, 12)

Farmer Volaille (1a, 3, 6, 7, 10)

Houmous au Sésame grillé (1a, 3, 7, 11)

### **Morciettes N°2**

Filet Américain (1a, 1c, 3, 4, 7, 10)

Volaille Curry (1a, 3, 6, 7, 10, 12)

Salami (1a, 3, 7, 10, 12)

## CLUB SANDWICHES

**Plateau de 12 pièces assorties**

Le plateau à 42,00€

### **Club N°1**

Poulet au Bacon et Salade (1a, 3, 6, 7, 10)

Saumon Fumé, Crème aigre et Salade (1a, 4, 6, 7)

### **Club N°2**

Thon et Salade (1a, 3, 4, 6, 7, 10)

Tomate, Mozzarella et Pesto (1a, 3, 6, 7)

# SALADES EN VERRINES

**Plateau de 12 pièces assorties**

**Le plateau à 44,40€**

## **Plateau N°1**

### **FRAICHEUR** (1a, 3, 10)

Tomate, Carotte – Passion, Courgette  
et Coulis Epinard, Roquette

### **VEGE** (/)

Betterave couleur, Quinoa et Mangue

### **ASIA** (1a, 6, 9, 10, 11)

Boeuf mariné Thai, Salade de Soja et Sésame

### **TOKYO** (1a, 2, 6, 9, 11)

Vermicelles de Riz, Soja, Légumes, Wakame  
et Scampi

## **Plateau N°2**

### **PERU** (1a, 2, 9)

Salade Quinoa, Ebly, Dés de Betterave  
et Crevettes

### **COUNTRY** (1a, 9)

Blé, Sauce Tomate, Haricot Rouge, Courgette,  
Tomate et Poulet grillé

### **ITALIENNE** (1a, 3, 7)

Tomate et Mozzarella

### **CESAR** (3, 4, 7, 10, 12)

Volaille grillée, Iceberg, Parmesan et Vinaigrette

# ASSIETTES

## FROIDES

NORDIQUE (1a, 1c, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12)

**820 L'assiette: 20,80€**

Médailon de Saumon, 1/2 Tomate aux Crevettes, Saumon fumé, Filet de Truite fumée, Tartare de Saumon, Scampi marinés à l'Aneth, Croûte au Saumon, Salades: Pommes de Terre Vinaigrette et Céleri, Sauces: Cocktail et Raifort

RUSTIQUE (1a, 1c, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

**822 L'assiette: 15,60€**

Pâté au Riesling, Jambon Serrano, Jambon Paysan, Roastbeef, Mini Tyrolini, 1/2 Oeuf Russe, Terrine Ardennaise, 1/2 Tomate Salade de Viande, Salades: Pommes de Terre et Carottes, Sauce: Remoulade

TERRE ET MER (1a, 1c, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12)

**823 L'assiette: 18,80€**

Saumon fumé Norvégien, Filet de Truite fumée, 1/2 Tomate aux Crevettes, Rôti de Veau Argenteuil, Pâté au Riesling, Jambon de Parme au Melon, Suprême de Poulet fumé, Salades: Coleslaw et Tomates, Sauce: Raifort

## ASSIETTE SANS GLUTEN (2, 3, 4, 6, 7, 10, 11, 12)

**824 L'assiette: 18,80€**

Saumon fumé Norvégien, Brochette de  
Scampi, Jambon de Parme et Melon,  
Suprême de Poulet fumé,  
Salade Quinoa-Crevette-Mangue-Avocat  
et Tomate caprese  
Petits Pains sans Gluten & Beurre

## VEGETARIENNE (6, 8d, 11)

**826 L'assiette: 15,40€**

Houmous, Rubans de Courgettes jaunes  
et vertes, Pâtes de Riz,  
Carottes au Fruit de la Passion,  
Graines de Courges, Sésame torifié,  
Vinaigrette Citron

# ENTREES FROIDES

## CARPACCIO DE SAUMON (4)

**304 L'assiette: 14,20€**

Aux Segments d'Agrumes

## SALADE GOURMANDE (2, 3, 4, 7, 8h, 10, 12)

**306 L'assiette: 18,80€**

Médailon de Langouste, Foie Gras  
de Canard Maison au Sauternes,  
Salade de Saison et sa Vinaigrette

SUPREME DE SAUMON  
POCHE EN BELLEVUE (2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12)

**305 Par personne: 20,50€**

**(à partir de 4 personnes)**

Accompagné de Salade de Légumes,  
Crevette, Pointe d'Asperge,  
Crudités: Céleri, Carotte,  
Salade de Tomate aux Oignons,  
*Sauces:*  
Cocktail et Montpellier

SALADE 4 SAISONS (1a, 2, 4, 6, 7, 8h, 11, 12)

**308 L'assiette: 18,00€**

Saumon Fumé, Scampi épicés, Jambon  
Serrano au Melon, Magret de Canard Fumé,  
Salade de Saison et sa Vinaigrette

VITELLO TONNATO (3, 4, 7, 9, 10, 12)

**309 L'assiette: 14,50€**

Fines Tranches de Carré de Veau rôti  
nappées d'une Sauce à base de Thon  
et ses Antipasti

PLATEAU DE CRUSTACES (1a, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12)

**307 Par personne: 22,20€**

**(à partir de 2 personnes)**

Crabe en Cocktail, Crevettes,  
Scampi, Demi Homard  
*Sauce:*  
Cocktail

½ HOMARD  
EN BELLEVUE (2, 3, 7, 9, 10)  
(CANADIEN)

**301 Prix du jour/Par personne**

Dressé sur plateau avec assortiment  
de Crudités et Sauce Cocktail

½ LANGOUSTE  
EN BELLEVUE (2, 3, 7, 9, 10, 12)

**302 Prix du jour/Par personne**

Dressé sur plateau avec assortiment  
de Crudités et Sauce Cocktail

FOIE GRAS DE CANARD MAISON  
ET SON CHUTNEY (6, 9, 12)

**313 L'assiette: 19,80€**

Accompagné de Petits Pains Briochés

DECLINAISON DE  
SAUMON «revisitée» (1a, 1c, 3, 4, 7, 9, 10, 12)

**303 L'assiette: 19,50€**

Cannelloni de Saumon fumé,  
Tartare de Saumon à l'Aneth,  
Coeur de Saumon Fumé Royal,

*Sauces:*

Raifort, Cocktail et Senep

# ENTREES CHAUDES

NAGE DE HOMARD (1a, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

**320 Par personne: 26,80€**

Nage de Homard, Sole, St. Jacques,  
Légumes en Miniature, Pommes de Terre,  
Crème Homardine  
(emballée en sachet sous-vide)

TRILOGIE DE LA MER (1a, 4, 7, 9, 12)

**325 Par personne: 22,30€**

Trilogie de la Mer (Saumon, Lotte,  
Turbot), Sauce au Safran

BRITT VUM HAFF (3, 7, 9)

**400 La portion: 5,70€**

BISQUE

DE CRUSTACES (1a, 2, 7, 9, 12)

**401 La portion: 6,80€**

aux Frisons de Légumes

# PLATS CHAUDS

**Plats chauds commandables à partir de 2 personnes**

**2 garnitures au choix pour les plats 360 - 368:**

**Légumes du Marché (7, 9) ou Gaardebounen (1a, 1c, 7, 9)-  
Gratin Dauphinois (1a, 1c, 7, 9, 12) - Galettes de Pommes de Terre (3, 12)  
Riz (l) - Fettucine (1a, 3) - Purée de Pommes de Terre (7)**

ROTI DE VEAU ORLOFF (1a, 1c, 3, 7, 9, 12)

**360 Par personne: 19,50€**

Rôti de Veau "Orloff" (prétranché)



## MIGNON DE VEAU (1a, 1c, 4, 9)

**361 Par personne: 23,10€**

Sauce aux Truffes  
(prétranché)

## FILET DE BOEUF

## WELLINGTON (1a, 1c, 3, 4, 7, 9, 12)

**362 Par personne: 22,50€**

Sauce Périgourdine

## FILET DE BŒUF (1a, 1c, 9, 12)

**363 Par personne: 22,50€**

Sauce Bordelaise

## SUPREME DE PINTADE

## FARCIE «LABEL ROUGE» (1a, 1c, 7, 9)

**366 Par personne: 19,50€**

aux Champignons Sauvages, Sauce Fine  
Champagne (prétranché)

## JAMBON EN CROUTE (1a, 1c, 3, 7, 9)

**368 Par personne: 15,90€**

Sauce Madère  
(prétranché dans la croûte)

## BLANQUETTE DE VEAU

## À LA TRUFFE (1a, 3, 4, 7, 9, 12)

**369 Par personne: 17,20€**

Légumes et Pommes de Terre  
(emballée en sachet sous-vide)

## BOEUF BOURGUIGNON (1a, 1c, 7, 9, 12)

**370 Par personne: 19,50€**

Façon Bourgeoise et Pâtes Maison  
(emballée en sachet sous-vide)

# SPECIALITES DU SUD

PAELLA MAISON (2, 3, 7, 9, 10, 12, 14)

**372 Par personne: 16,50€**

avec Poulet, Coquillages, Calamars, Crevettes,  
Chorizo et Légumes

RAVIOLIS FARCIS (1a, 3, 7, 9, 12)

**373 Par personne: 14,90€**

à la Ricotta et aux Epinards,  
Sauce aux Cèpes

LASAGNE

VEGETARIENNE (1a, 3, 7)

**374 Par personne: 14,80€**

aux Aubergines, Courgettes, Tomates,  
Poivrons et Coulis de Tomates

TRI DE PATES MAISON (1a, 3, 6, 7, 9)

**375 Par personne: 15,50€**

(Cannelloni, Cappelletti, Ravioli aux  
Champignons des Bois, Sauces: Bolognaise,  
Tomate au Basilic, Sauce aux Cèpes)

# BUFFETS

## HORS-D'ŒUVRE

**500 Par personne: 24,90€**

**(à partir de 2 personnes)**

Jambon Cuit Fermier (/)  
Jambon Serrano (/)  
Pâté au Riesling Spécial (1a, 3, 6, 7, 9, 12)  
Roastbeef (10)  
Rôti de Porc Provençale (3, 7, 12)  
Dinde fumée (/)  
Tomate aux Crevettes (2, 3, 6, 7, 9, 10, 12)  
Oeuf farci à la Salade de Thon (3, 4, 7, 10)  
Coleslaw (3, 7, 10) - Céleri Rémoulade (3, 7, 9, 10)  
Salade de Pommes de Terre (3, 10)  
Sauce verte (3, 7, 10)  
Petits Pains (1a, 1c, 6) & Beurre (7)  
Garniture : 3, 9, 10

## CAMPAGNARD

**510 Par personne: 33,10€**

**(à partir de 4 personnes)**

Jambon Cuit Fermier (/)  
Kaminwurzerl (/) et Lard Tyrolien (/)  
La Pointe de Brie (7, 8c)  
Pâté au Riesling (1a, 3, 6, 7, 9, 12)  
Roastbeef (10)  
Filet de Truite fumée (4) et Maquereau fumé (4)  
Filet de Hareng à la Luxembourgeoise (4, 7, 10, 12)  
Suprême de Poulet fumé (/)  
Oeuf sur Salade Russe (3, 7, 10)  
Tomate farcie de Salade de Viande (3, 10, 12)  
Terrine Ardennaise (3, 6, 9, 12)  
Salade de Pommes de Terre aux Lardons (3, 10)  
Carottes Vinaigrette (3, 10)  
Concombre (7)  
Sauces: Rémoulade (3, 10) – Raifort (3, 7, 10, 12)  
Petits Pains (1a, 1c, 6) & Beurre (7)  
Garniture : 3, 6, 8c, 9, 10

## FAVORIT

**520 Par personne: 36,30€**

**(à partir de 4 personnes)**

Médailon de Saumon à la Parisienne (3, 4, 7, 9, 12)

Saumon fumé Norvégien (4)

Filet de Truite fumée (4)

Tomate aux Crevettes roses (2, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

Jambon de Parme au Melon (/)

Médailon de Veau aux Asperges (/)

Pâté au Riesling spécial (1a, 3, 6, 7, 9, 12)

Roastbeef à l'Anglaise (10)

Sauces: Verte (3, 7, 10), Raifort (3, 7, 10, 12)

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

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

Salade de Tomate aux Oignons Rouges (3, 10)

Salade de Pâtes au Thon (1a, 3, 4)

Garniture : 3, 9, 10

## PLATEAU DE

FROMAGE DE FRANCE AFFINE (7, 8c)

**515 Par personne: 12,00€**

**(à partir de 4 personnes)**

Petits Pains (1a, 1c, 6) & Beurre (7)

## PLATEAU DE JAMBON

IBERIQUE

**505 Par personne: 23,50€**

**(à partir de 2 personnes)**

Plateau de Jambon Bellota (/)

Jambon Cuit Ibérique avec ses Condiments (/)

Fromage Manchego (7)

Cœur de Laitue et Vinaigrette (3, 10)

Petits Pains (1a, 1c, 6) & Beurre (7)

## ITALIEN

**545 Par personne: 42,80€**

**(à partir de 4 personnes)**

Scampi - Crevette - Médailon de Langouste (2)  
Jambon de Parme aux Grissini (1a, 1c)  
Vitello Tonnato (3, 4, 7, 9, 10, 12)  
Filetti di Sgombro (4) – Alici (4) – Seppioline (4)  
Salami Cresponcino (7) – Mortadella (7, 8g) – Porchetta (/)  
Carpaccio de Boeuf, Roquette et Parmesan (3, 7)  
Antipasti: Champignon grillé (/)  
Aubergine grillée (/)  
Tomate séchée (12)  
Carpaccio Tomate Caprese (3, 7)  
Salade de Courgette aux Pignons de Pin (/)  
Panzanella (Tomate, Concombre, Croûton, Olive) (1a, 12)  
Salade de Pâtes aux Scampi (1a, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 12)  
Sauces: Verte (3, 7, 10), Tapenade (12), Cocktail (3, 7, 9, 10)  
Plateau de Fromages Italiens (7, 8c)  
Petits Pains (1a, 1c, 6) & Beurre (7)

## ESPANA

**560 Par personne: 35,90€**

**(à partir de 4 personnes)**

Jambon Serrano et Assortiment de Melons (/)  
Chorizo (6) et Longaniza (7)  
Jambon Cuit Ibérique (/)  
Boulettes Sauce Tomates (9)  
Scampi à l'Ail et Concassé de Tomates (2, 4, 6, 7, 11)  
Melon Jaune aux Crustacés et Écrevisses en Cocktail, accompagné de Crevettes géantes (2, 3, 7, 9, 10)  
Pommes de Terre, Macédoine de Légumes, Mayonnaise et Oeufs sur Lit d'Iceberg (3, 4, 10)  
Fromage Manchego (7), Filet d'Anchois (4) et Maquereau (4)  
Olives Noires (/) et Vertes (/)  
Sauces: Aioli (3, 10, 12) et Cocktail (3, 9, 10, 12)  
Salade de Riz au Chorizo (7)  
Pois Chiches à la Morue, Poivrons et Échalotes (/)  
Salade de Tomates au Thon (3, 4, 10)  
Petits Pains (1a, 1c, 6) & Beurre (7)  
Garniture : 3, 8c, 9, 10

## MAISON

**530 Par personne: 47,20€**

**(à partir de 6 personnes)**

Médaille de Langouste et Crevettes géantes (2)  
Brochette de Scampi (2, 4, 6, 7, 11)  
Saumon mariné (4) et Tartare (3, 4, 7, 10)  
Graved Beef aux Pickles d'Oignons (/)  
Filet de Truite fumée aux Fines Herbes (4)  
1/2 Tomates aux Crevettes Roses aux Agrumes (2, 3, 7, 9, 10)  
Foie Gras de Canard Maison et son Chutney (6, 9, 12)  
Jambon San Daniele au Melon (/)  
Vitello Tonnato (3, 4, 7, 9, 10, 12)  
Boeuf rôti "Belle Jardinière" (10)  
Suprême de Caille fumée (/)  
Sauces:  
Aïoli (3, 10, 12) - Raifort (3, 7, 10, 12) - Cocktail au Cognac (3, 7, 9, 10)  
Carotte Vinaigrette Passion (3, 10)  
Courgette et Aubergine (3, 7)  
Tomate Caprese (3, 7, 10)  
Petits Pains (1a, 1c, 3, 6, 7) & Beurre (7)

## GOURMET

**540 Par personne: 56,30€**

**(à partir de 6 personnes)**

Demi-Homard à la Parisienne (2)  
Suprême de Saumon Cressonnière (3, 4, 7, 9, 12)  
Chair de Tourteau en Robe de Tomate (2, 3, 6, 7, 9, 10, 12)  
Saumon fumé Royal (4)  
Médaille de Foie Gras de Canard Maison au Sauternes (12)  
Carpaccio de Boeuf Thaï (1a, 4, 6, 11, 12)  
Jambon Serrano au Melon (/)  
Pâté au Riesling (1a, 3, 6, 7, 9, 12)  
Filet de Veau aux Asperges vertes (/)  
Suprême de Volaille à l'Ananas confit et Coco (3, 7, 10)  
Plateau de Fromage de France affiné (7, 8c)  
Sauces: Verte (3, 7, 10) – Raifort (3, 7, 10, 12) – Cocktail (3, 7, 9, 10)  
Céleri Rémoulade (3, 7, 9, 10)  
Taboulé Libanais (1a)  
Tomates Mozzarella di Bufala (3, 7, 10)  
Coeur de Laitue et sa Vinaigrette (3, 10)  
  
Petits Pains (1a, 1c, 3, 6, 7) & Beurre (7)  
Garniture : 3, 9, 10

# BUFFET "de Schnékert"

FROID - CHAUD - DESSERT

**550 Par personne: 48,90€**

**(à partir de 4 personnes)**

## Froid

Médaille de Langouste et Scampi (2)  
Tranche de Saumon poché (3, 4, 7, 9, 12)  
Tomate aux Crevettes du Nord (2, 3, 6, 7, 9, 10, 12)  
Filet de Truite fumée au Citron vert (4)  
Tartare de Saumon à l'Aneth (3, 4, 7, 10)  
Pâté au Riesling Wormeldange (1a, 3, 6, 7, 9, 12)  
Jambon San Daniele au Melon (/)  
Roastbeef à l'Anglaise (10)

Sauces: Raifort (3, 7, 10, 12) – Cocktail (3, 7, 9, 10)

Taboulé (1a, 7) - Tomates à l'Italienne (7)  
Coleslaw (3, 7, 10)  
Petits Pains (1a, 1c, 6) & Beurre (7)

## Chaud

Rôti de Veau "Orloff" (1a, 1c, 3, 7, 9, 12)  
Légumes du Marché (7, 9)  
Galette de Pommes de Terre "Maison" (3, 12)

## Dessert

Glace Vanille Bourbon (3)  
Plateau de Fruits (/)  
Coulis de Framboises au Basilic (/)  
Bamkuch (1a, 3, 7, 8a)

Garniture : 3, 7, 9, 10

# ENTREMETS

CHOCO LIME (1a, 1c, 3, 6, 7, 8b)

**909 Pour 4 personnes: 14,00€**

Mousse Chocolat Ivoire Blanc, Crèmeux Citron Vert,  
Framboise et Streusel

SABLE CITRON (1a, 3, 6, 7)

MERINGUE

**910 Pour 4 personnes: 13,20€**

Crèmeux au Citron, Zestes de Citron vert et  
Meringue Italienne

VELOUTHE (1a, 1c, 3, 6, 7, 8a)

**911 Pour 4 personnes: 13,20 €**

Mousse Thé Earl Grey, Crèmeux aux Fruits Rouges,  
Biscuit Tres Leches

OPERA (1a, 3, 6, 7, 8a, 8g)

**912 Pour 4 personnes: 13,20€**

Opera Traditionnel, Crème au Beurre Café,  
Ganache, Biscuit Joconde

TOUT CHOCOLAT (1a, 1c, 3, 6, 7, 8b)

**913 Pour 4 personnes: 13,20€**

Mousse Guanaja, Ganache Chocolat Manjari,  
Feuillantine au Chocolat

PARIS BREST REVISITE (1a, 3, 6, 7, 8a, 8b)

FAÇON de Schnékert

**914 Pour 4 personnes: 18,60€**

Pâte à Choux Mousse au  
Chocolat Lait et Praliné Croquant, Biscuit Dacquois Amande, Ganache Chocolat



CARAIBE (1a, 3, 6, 7, 8a)

**915 Pour 4 personnes: 14,00€**

Crèmeux Passion, Mousse Coco, Biscuit Dacquois

SABLE BRETON (1a, 3, 6, 7)

AUX FRUITS DE SAISON

**916 Pour 4 personnes: 11,80€**

Eventail de Fruits de Saison,  
Crème Mousseline Vanille sur Sablé Breton

FRAISIER (1a, 3, 6, 7, 8a, 8g)

**917 Pour 4 personnes: 14,00€**

Crème Mousseline à la Vanille Bourbon,  
Crèmeux à la Fraise et son Biscuit Dacquois  
Nappé de Confiture de Fraise des Bois

OSIRIS (1a, 3, 6, 7, 8a)

**918 Pour 4 personnes: 14,00€**

Bavaroise Vanille de Madagascar, Mousse  
Framboise, Dacquoise Amande recouverte de  
Confiture Framboise

## INDIVIDUELS

OPERA (1a, 3, 6, 7, 8a, 8b)

**959 La portion: 3,60€**

PARIS BREST revisité (1a, 3, 6, 7, 8a, 8b)

**960 La portion: 4,10€**

SABLE BRETON (1a, 3, 6, 7)

AUX FRUITS DE SAISON

**961 La portion: 3,00€**

FRAISIER (1a, 3, 6, 7, 8a)

**964 La portion: 3,80€**

OSIRIS (1a, 3, 6, 7, 8a, 8g)

**965 La portion: 3,80€**

TARTELETTE (1a, 3, 6, 7, 8a)

AU CHOCOLAT

GRAND-CRU 66%

**966 La portion: 3,60€**

JARDIN DES SAISONS (1a, 3, 6, 7, 8a)

**968 La portion: 4,50€**

CHARLOTTE (1a, 3, 6, 7)

AUX FRUITS DE SAISON

**962 La portion: 3,60€**

VELOU'THE (1a, 1c, 3, 6, 7, 8a, 8b)

**963 La portion: 3,60€**

SABLE CITRON (1a, 3, 6, 7)

**967 La portion: 3,60€**

FINANCIER ORANGE (1a, 3, 6, 7, 8a)

**969 La pièce: 2,70€**

BROWNIE de Schnékert (1a, 3, 6, 7, 8b)

**970 La pièce: 2,70€**

DIMINUTIFS (1a, 1c, 3, 6, 7, 8a, 8b, 8g, 12)

**922 La pièce / minimum 15 pièces: 1,50€**

Nos pâtisseries individuelles déclinées  
en Mini-Pâtisseries

## VERRINES DU PATISSIER

LA VEGAN (1a, 6)

**949**

Pudding au Chia aromatisé  
au Crumble Cacao et Framboise

L'EXOTIQUE (1a, 3, 7)

**950**

Mousse Chocolat Blanc,  
Compotée Mangue – Passion

MOUSSE MELON FRAISE VANILLE (1a, 3, 6, 7)

**954**

TIRAMISU À L'AMARETTO (1a, 3, 6, 7, 8b)

**955**

ILE FLOTTANTE (3, 7, 8a)

**951**

SALADE DE FRUITS DE SAISON (/)

**952**

DUO DE CHOCOLATS (1a, 3, 6, 7)

**953**

MOUSSE YAOURT TROPICALE (1a, 3, 6, 7)

**956**

PANNACOTTA VANILLÉE (6, 7, 8g)

AUX FRUITS ROUGES

**957**

STRACCIATELLA (1a, 3, 6, 7)

**958**

## ASSORTIMENT

PETITS FOURS MAISON (1a, 3, 6, 7, 8a, 8b, 8c, 8g, 12)

**924** Boîte de 300 gr **13,50€**

**925** Boîte de 500 gr **22,50€**

## ASSORTIMENT

MACARONS (3, 6, 7, 8a, 8g)

**921** La pièce / minimum 15 pièces: **1,50€**

## GLACES

**901 à 903: 6 personnes 34,90€ / 9 personnes 52,00€ /  
12 personnes 69,70€ / 15 personnes 86,60€**

## VACHERIN GLACE

**901**

Fond de Meringue (3) avec  
1 ou 2 Parfum(s) au choix:

Vanille (3, 7, 8a), Fraise (3, 7, 8a), Moka (3, 7, 8a), Framboise (12), Marron (3, 7)

## CASSATA (3, 6, 7, 8b)

**902**

Extérieur Vanille - Fraise,  
Intérieur Vanille aux Cerises Confites et Pépites de  
Chocolat et Noisettes

## BOMBE GLACEE

**903**

1 ou 2 Parfum(s) au Choix:

Vanille (3, 7), Fraise (3, 7), Moka (3, 7), Framboise (12), Chocolat (3, 6, 7),  
Pistache (3, 7, 8a, 8g), Marron (3, 7)

# BAQUETS GLACES















904

(avec couvercle)

Rempli  $\frac{3}{4}$ , Mélange de Sorbet et Glace

Vanille (3, 7), Fraise (3, 7), Moka (3, 7), Framboise (12), Chocolat (3, 6, 7), Praliné (3, 7, 8a, 8b), Citron (/), Cassis (3, 7), Fruit de la Passion (12)

**Prix par pièce: 3,20€ / min. 6 pièces**

<b>Allergènes</b> <i>(Règlement (UE) N° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011)</i>		
1.	Céréales contenant du gluten, à savoir : a. blé, b. seigle, c. orge, d. avoine, e. épeautre, f. kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	 Gluten
2.	Crustacés et produits à base de crustacés	 Crustacé
3.	Œufs et produits à base d'œufs	 Œuf
4.	Poissons et produits à base de poissons	 Poisson
5.	Arachides et produits à base d'arachides	 Arachide
6.	Soja et produits à base de soja	 Soja
7.	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	 Lait
8.	Fruits à coque, à savoir : a. amandes ( <i>Amygdalus communis</i> L.), b. noisettes ( <i>Corylus avellana</i> ), c. noix ( <i>Juglans regia</i> ), d. noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), e. noix de pécan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], f. noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), g. pistaches ( <i>Pistacia vera</i> ), h. noix de Macadamia et noix du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), et produits à base de ces fruits	 Fruit à coque
9.	Céleri et produits à base de céleri	 Céleri
10.	Moutarde et produits à base de moutarde	 Graines de moutarde
11.	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	 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>	 Anhydride sulfureux et sulfites
13.	Lupin et produit à base de lupin	 Lupin
14.	Mollusques et produits à base de mollusques	 Mollusque