

Allergènes Catalogue 2020 Fin d'année

CANAPE I

Plateau de 30 pièces assorties

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, 3, 4, 6, 7)
Terrine Campagnarde (1a, 1c, 3, 6, 7, 9, 12)
Légumes grillés (1a, 1c, 6, 7, 12)

CANAPE II

Plateau de 30 pièces assorties

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)
Suprême de Volaille (1a, 3, 6, 7, 10)
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)

)

PANIER DE LEGUMES

203 Le panier

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

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

TERRE ET MER

208 Le pain surprise de ± 40 tranches

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

SAVOURIES CHAUDS

Plateau de 30 pièces assorties

Plateau 1

Cocktail Pizza (1a, 3, 7)
Cocktail Quiche Saumon Fumé (1a, 3, 4, 7, 9)
Cocktail Quiche Végétarienne (1a, 3, 7)
Mini Weinzosis, Moschterzooss (1a, 7, 10, 12)

Mini Croque-Monsieur (1a, 3, 6, 7)

Saucisse Bernoise (7, 10)

Plateau 2

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)

SALADES EN VERRINES

Plateau de 12 pièces assorties

Le plateau

Plateau N°1

ITALIENNE (1a, 3, 7)

Tomate et Mozzarella

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

Volaille grillée, Iceberg, Parmesan et Vinaigrette

BIEN-ETRE (11)

Houmous aux Sésames grillés, Pois Chiches, Graines de Chia, Vinaigrette Citron Vert

PERU (1a, 2, 9)

Salade Quinoa, Ebly, Dés de Betterave et Crevettes

ASSIETTES FROIDES

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

820 L'assiette

Médailillon de Saumon, 1/2 Tomate aux Crevettes,
Saumon fumé, Filet de Truite fumée,

Tartare de Saumon, Scampi marinés à l'Aneth,
Croûte au Saumon, Salade: **Macédoine de Légumes**,
Sauces: Cocktail et Raifort
Petits Pains (1a, 1b, 1c, 1d, 11) & Beurre (7)

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

822 L'assiette

Pâté au Riesling, Jambon Serrano,
Jambon Paysan, Roastbeef, Mini Tyrolini,
1/2 Œuf Russe, Terrine Ardennaise, 1/2 Tomate
Salade de Viande, Salade: Pommes de Terre Lardons
Sauce: Rémoulade
Petits Pains (1a, 1b, 1c, 1d, 11) & Beurre (7)

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

823 L'assiette

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, Sauce: Raifort
Petits Pains (1a, 1b, 1c, 1d, 11) & Beurre (7)

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

824 L'assiette

Cœur de Saumon fumé Royal, Saumon Mariné,
Brochette de Scampi,
Jambon San Daniele et Melon,
Suprême de Poulet fumé,
Salade Tomate vinaigrette vierge
Petits Pains sans gluten & Beurre

ENTREES FROIDES

301 1/2 HOMARD EN BELLEVUE (CANADIEN)

Dressé sur plateau avec assortiment
de Crudités et Sauce Cocktail
(2, 3, 7, 9, 10)

302 1/2 LANGOUSTE EN BELLEVUE (2, 3, 7, 9, 10, 12)

Dressé sur plateau avec assortiment
de Crudités et Sauce Cocktail
(2, 3, 7, 9, 10, 12)

DECLINAISON DE SAUMON

303 L'assiette

Cannelloni de Saumon fumé,
Tartare de Saumon à l'Aneth,
Cœur de Saumon Fumé Royal,
Sauces:
Raifort, Cocktail et Senep
(1a, 1c, 3, 4, 7, 9, 10, 12)

FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET SON CHUTNEY

313 L'assiette

(6, 9, 12)

Accompagné de sa Tranche de Brioche (1a, 3, 7)

SUPREME DE SAUMON POCHE EN BELLEVUE

305 Par personne (à partir de 4 personnes)

Accompagné de Salade de Légumes,
Crevettes, Œufs de Caille Pointe d'Asperges,
Crudités: Céleri, Carotte,
Salade de Tomate aux Oignons,
Sauces:
Cocktail et Montpellier
(2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12)

PLATEAU DE CRUSTACES

307 Par personne (à partir de 2 personnes)

Crabe en Cocktail, Crevettes,
Scampi, Demi-Homard
Sauce: Cocktail
(1a, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12)

ENTREES CHAUDES

NAGE DE HOMARD

320 Par personne

Nage de Homard, Sole, St. Jacques,
Légumes en Miniature, Pommes de Terre,
Crème Homardine
(emballée en sachet sous-vide)
(1a, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

TRILOGIE DE LA MER

325 Par personne

Trilogie de la Mer (Saumon, Lotte,
Turbot), Sauce au Safran
Riz Blanc
(1a, 4, 7, 9, 12)

BRITT VUM HAFF

400 La portion

(3, 7, 9)

BISQUE DE CRUSTACES

401 La portion

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

GOULASCHZOPP

402 La portion

PLATS CHAUDS

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

Rôti de Veau "Orloff" (prétranché)

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

Sauce aux Truffes, Légumes et
Gratin Dauphinois

363 FILET DE BŒUF (1a, 1c, 9, 12)

Sauce Bordelaise, Légumes et
Purée de Pommes de Terre

366 SUPREME DE PINTADE

FARCIE «LABEL ROUGE» (1a, 1c, 7, 9)

aux Champignons Sauvages, Sauce Fine
Champagne (prétranché), Légumes et
Fettucine

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

Sauce Madère, (prétranché dans la croûte),
Gaardebounen, Purée de Pommes de Terre

369 BLANQUETTE DE VEAU

À LA TRUFFE (1a, 3, 4, 7, 9, 12)

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

376 Risotto aux Queues de Langoustines

377 Risotto aux Champignon Sauvages

378 Noisette de Chevreuil

Sauce Grand Veneur, Légumes du Gibier
Spätzle Maison

380 Dos de Daim

Sauce Grand Veneur, Légumes du Gibier
Spätzle Maison

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

BUFFETS

500 HORS-D'ŒUVRE

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)
Œuf 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, 1b, 1c, 1d, 11) & Beurre (7)
Garniture : 3, 6, 9, 10, 12

520 FAVORIT

Médaille 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 (/)
Médaille 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 Vinaigrette **Passion** (3, 10)
Salade de Tomates (3, 10)
Salade de Pâtes au Thon (1a, 3, 4)
Petits Pains (1a, 1b, 1c, 1d, 11) & Beurre (7)
Garniture : 2, 3, 6, 9, 10, 12

515 PLATEAU DE FROMAGE DE FRANCE AFFINE (7, 8c)

Petits Pains (1a, 1b, 1c, 1d, 11) & Beurre (7)

530 MAISON

Médailillon 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 Danièle au Melon (/)
Vitello Tonnato (3, 4, 7, 9, 10, 12)
Bœuf rôti "Belle Jardinière" (10)
Suprême de Caille fumée (/)
Sauces:
Aioli (3, 10, 12) - Raifort (3, 7, 10, 12) - Cocktail au Cognac (3, 7, 9, 10)
Carotte Vinaigrette Passion (3, 10)
Salade Grecque (Riso , Feta, concombre)
Cœur de Laitue et Vinaigrette

Petits Pains (1a, 1b, 1c, 1d, 11) & Beurre (7)

ENTREMETS

Opera

909 Pour 4 personnes

Opéra Traditionnel, Crème au Beurre Café,
Ganache, Biscuit Joconde
(1a, 3, 6, 7, 8a, 8b)

SABLE CITRON

MERINGUE

910 Pour 4 personnes

Crèmeux au Citron, Zestes de Citron vert et
Meringue Italienne
(1a, 3, 6, 7, 8a)

CREMEUX COFFEE-PRALINE

912 Pour 4 personnes

Sur Financier Noisettes
(1a, 3, 6, 7, 8a, 8b)

TOUT CHOCOLAT

913 Pour 4 personnes

Mousse Guanaja, Ganache Chocolat Manjari,
Feuillantine au Chocolat
(1a, 1c, 3, 6, 7, 8b)

Tarte Façon Grand-Mère au Pommes

914 Pour 4 personnes

Pâte Sablée, Crème d'Amandes façon
Grand-mère, Pommes
(1a, 3, 7, 8a)

Tourangeau

915 Pour 4 personnes

Compote D'Abricot Raisins secs et Noisettes

Torréfiées, Macaronade aux Amandes

(1a, 3, 7, 8a, 8b, 12)

INDIVIDUELS

OPERA

959 La portion€

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

Tartelette façon Grand-mère aux Pommes

960 La portion

(1a, 3, 7, 8a)

Tourangeau

966 La portion

(1a, 3, 7, 8a, 8b, 12)

SABLE CITRON

Meringué

967 La portion

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

FINANCIER ORANGE

969 La portion

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

BROWNIE de Schnékert

970 La portion

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

CREMEUX COFFEE - PRALINE

971 La portion

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

Bonnet de Noël

972 La pièce

(Mousse Chocolat Blanc, Framboise sur Dacquoise
(3, 6, 7, 8a)

DIMINUTIFS

922 La pièce / minimum 15 pièces

Nos pâtisseries individuelles déclinées
en Mini-Pâtisseries
(1a, 1c, 3, 6, 7, 8a, 8b, 8g)

VERRINES DU PATISSIER

950 MOUSSE CHOCO-BLANC
COMPOTEE MANGUE PASSION
(3, 6, 7)

951 ILE FLOTTANTE AU SPECULOOS
(1a, 3, 6, 7)

952 SALADE DE FRUITS DE SAISON
(/)

953 DUO DE CHOCOLATS
AUX ECLATS DE NOISETTES
(1a, 3, 6, 7, 8b)

954 CREMEUX AUX MARRONS
CHANTILLY MASCARPONE
(1a, 3, 6, 7)

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

957 PANNACOTTA VANILLÉE
CAMEL AU BEURRE SALE
(6, 7)

ENTREMETS FIN d'année

928 Bûche Mocca
(1a, 3, 6, 7)

929 Bûche Vanille
(1a, 3, 6, 7, 8a)

926 Flocon de Neige
(Pain d'Epice, Feuillantine, Pralinée, Mousse Pralinée
Compotée Orange-Sanguine)
(1a, 1c, 3, 6, 7, 8a, 8b)

927 Montagne de Noël
(Biscuit Macaron-Coco, Croustillant Myrtille,
Mousse Framboise et Passion)
(1a, 1c, 3, 6, 7, 8a)

930 Buchette Flocon de Neige
(1a, 1c, 3, 6, 7, 8a, 8b)

931 Buchette Montagne de Noël
(1a, 1c, 3, 6, 7, 8a)

930 Ourson de Noël
(Couvert Maspain, crème au Beurre Mocca)
(1a, 3, 6, 7, 8a)

931 Pingouin en Fête

(Couvert Massepain, crème au Beurre Mocca)

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

ASSORTIMENT
PETITS FOURS MAISON

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

924 Boîte de 300 gr

925 Boîte de 500 gr

ASSORTIMENT

921 MACARONS

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

La pièce / minimum 15 pièces

GLACES

903 BOMBE GLACEE

Bonhomme de Neige

Vanille (3, 7), Fraise (3, 7), Mocca (3, 7),

Menu Noel 2020

Apéro :Quiche festive

Assiette Froide

Trilogie Froide de Saumon

Cœur de Saumon fumée

Saumon Mariné

Truite Saumonée Fumée

Petit Pain

Britt vum Haff « Royal »

Médailillon de Veau, Sauce aux Girolles
Légumes en Robe Festive
Gratin Dauphinois Crémeux
ou
Dos de Daim, Sauce Poivrade
Compote de Pommes aux Airelles
Chou Rouge
Chicon
Spätzle

Sapin de Noël « De Schnékert »
Mousse Crémeux Pistache
Compotée d'Abricot
Croustillant Fruits Secs
Sachet sucré

Buffet St Sylvestre 2020

Tarte flambée
½ Langouste en Bellevue
Tranche de Saumon poché
Dos de Saumon fumé Royal
Filet de Truite fumée
Cocktail de Crevettes roses à la Fine Champagne

Tranche de Foie Gras de Canard Maison
Bœuf mariné aux fines Herbes et Oignons
Vitello Tonnato
Jambon San Daniel au Melon
Filet de Poulet Fumé et Grillé, Sauce César
Lomo Ibérique, Sélection d'Olives
Cocktail Pâté Riesling
Saint-Marcellin
Petits Pains

Sauces
Cocktail
Raifort

Nos Salades
Salade de Pommes de Terre aux Lardons
Coleslaw

Tomates Toutes Couleurs
Cœur de Laitue et Vinaigrette

Goulaschzopp


Dessert

Calendrier Fin d'Année

Crème au Beurre Mocca

Crèmeux Orange

Biscuit Noisettes

Allergènes		
(Règlement (UE) N° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011)		
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 (Amygdalus communis L.), b. noisettes (Corylus avellana), c. noix (Juglans regia), d. noix de cajou (Anacardium occidentale), e. noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], f. noix du Brésil (Bertholletia excelsa), g. pistaches (Pistacia vera), h. noix de Macadamia et noix du Queensland (Macadamia ternifolia), 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 ₂	 Anhydride sulfureux et sulfites
13.	Lupin et produit à base de lupin	 Lupin
14.	Mollusques et produits à base de mollusques	 Mollusque