

# Allergènes Catalogue 2022 Fin d'année

## Menu Noel 2022

### **Trio de mini quiches apéritives**

Quiche lorraine  
Quiche saumon  
Quiche chèvre/tomate  
(1a, 3, 4, 7, 9, 12)

### **Baron de saumon fumé**

Sauce raifort  
Petit Pain & Beurre  
(1a, 1b, 3, 4, 7, 9, 10)

### **Bisque de crustacés**

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

### **Nage de poisson**

Langouste, St-Jacques, sole,  
crevettes du Nord, scampi,  
légumes miniatures, pommes de terre,  
crème homardine  
(emballage sachet sous-vide)  
(1a, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

*ou*

### **Dos de Daim,**

#### **Sauce Grand Veneur**

Compote de Pommes aux Airelles  
Haricots au lard, Chicon, Spätzle  
(1a, 3, 7, 9, 12)

*ou*

### **Médailon de Veau,**

#### **Sauce aux Girolles**

Légumes festifs  
Gratin Crémeux  
(1a, 1c, 3, 7, 9, 12)

### **Dôme de chocolat**

Mousse chocolat Grand Cru, crémeux vanille  
de Madagascar, croustillant praliné et coulis de framboise  
(1a, 1c, 3, 6, 7, 8b)

### **Sachet de biscuits de Noël**

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

## Buffet St Sylvestre 2022

### **Trio de Gougères apéritives**

(1a, 3, 4, 7)

### **De la mer**

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  
½ pêche tonnato  
(2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12)

### **De la terre**

Tranche de Foie Gras de Canard Maison  
Graved beef aux pickels d'oignons  
Rôti de veau  
Melon au jambon de Parme (16mois)  
Filet de poulet fumé et grillé, Sauce César  
Cocktail pâté riesling maison  
Fromage : Saint-Marcellin  
(1a, 3, 4, 6, 7, 8c, 9, 10, 11, 12)

### **Sauces**

Cocktail (3, 6, 7, 9, 10, 12)  
Raifort (3, 7, 10, 12)

Petits Pains (1a, 1b)

### **Nos Salades**

Salade de Pommes de Terre aux Lardons (3, 9, 10)  
Taboulé à la menthe (1a, 7, 12)  
Coleslaw (3, 7, 10)  
Carottes (3, 10)

### **Cappuccino de cèpes**

(1a, 7, 9, 12)

### **Le trèfle**

Mousse framboise  
Crèmeux chocolat blanc et yuzu  
Biscuit chocolat  
(1a, 3, 6, 7, 8a)

## SAVOURIES FROIDS

### **203 Panier de légumes**

Carottes, Concombres, Choux-fleurs,  
radis, tomates en grappe,  
variation suivant les saisons  
Sauces Cocktail, Aïoli et Curry  
(3, 7, 9, 10, 12)

### **204 Pain surprise Rustique**

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

### **208 Pain surprise Terre et Mer**

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

## SAVOURIES CHAUDS

### **43 Plateau Fin d'Année**

Pizza (1a, 3, 7)  
Quiche au saumon fumé (1a, 3, 4, 7, 9)  
Quiches végétariennes (1a, 3, 7)  
Mini Weinzossis, Moschterzooss (1a, 7, 10, 12)  
Mini Croque-Monsieur (1a, 3, 6, 7)  
Saucisse Bernoise (7, 10)

## ENTREES FROIDES

### **301 ½ Homard en Bellevue (canadien)**

Dressé sur plateau avec assortiment  
de crudités et sauce cocktail  
(2, 3, 7, 9, 10, 12)

### **303 Déclinaison de saumon**

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

### **313 Foie Gras de canard maison et son chutney**

Accompagné de sa Tranche de Brioche  
(1a, 3, 6, 7, 9, 12)

### **305 Suprême de saumon poché en Bellevue**

(à partir de 4 personnes)  
Accompagné de salade de légumes, crevettes  
*Crudités:* céleri, carottes,  
*Sauces:* Cocktail et Montpellier  
(2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12)

### **307 Plateau de crustacés**

(à partir de 2 personnes)  
Crabe en Cocktail, Crevettes,  
Scampi, Demi-Langouste  
*Sauce:* Cocktail  
(1a, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12)

## ENTREES CHAUDES

### **325 Trilogie de la mer**

Trilogie de la Mer (saumon, cabillaud, turbot),  
Sauce au Safran, riz blanc  
(1a, 4, 7, 9, 12)

### **320 Nage de homard**

Homard, sole, St-Jacques, légumes  
miniatures, pommes de terre, crème  
homardine (emballée en sachet sous-vide)  
(1a, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

## ASSIETTES FROIDES

### **822 Rustique**

Pâté au riesling, jambon Serrano, jambon paysan,  
roastbeef, saucisse ficelle, ½ œuf Russe, terrine ardennaise,  
1/2 tomate, salade de viande  
Salade: Pommes de Terre aux lardons  
Sauce: Rémoulade  
Petits Pains & Beurre  
(1a, 1b, 1c, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

### **823 Terre et Mer**

Saumon fumé Norvégien, filet de truite fumée,  
1/2 tomate aux crevettes, rôti de veau Argenteuil, pâté au riesling,  
melon au jambon de Parme, suprême de poulet fumé,  
Salades: Coleslaw  
Sauce: Raifort  
Petits Pains & Beurre  
(1a, 1b, 1c, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12)

### **827 Bowl Vegan**

Quinoa blanc et rouge, pois chiches, patate  
douce, avocat, pousse d'épinards  
Vinaigrette citron curry  
(6, 11)

# PLATS CHAUDS

## **360 Rôti de veau Orloff (prétranché)**

Légumes et gratin dauphinois  
(1a, 1c, 3, 7, 9, 12)

## **361 Mignon de veau (prétranché)**

Sauce aux truffes, légumes et gratin dauphinois  
(1a, 1c, 3, 4, 7, 9, 12)

## **363 Filet de bœuf**

Sauce bordelaise, légumes et purée de pommes de terre  
(1a, 1c, 7, 9, 12)

## **366 Suprême de pintade farcie « Label Rouge » (prétranché)**

Aux champignons sauvages,  
sauce Fine Champagne, légumes et fettuccine  
(1a, 1c, 3, 7, 9)

## **368 Jambon en croûte (prétranché dans la croûte)**

Sauce mère, Gaardebounen,  
purée de pommes de terre  
(1a, 1c, 3, 7, 9)

## **377 Risotto aux champignons sauvages et parmesan (weck)**

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

## **378 Noisette de chevreuil**

Sauce grand veneur, légumes du gibier, spätzle maison  
(1a, 3, 7, 9, 12)

# POTAGES

## **400 Britt vum Haff**

(3, 7, 9)

## **401 Bisque de crustacés**

Aux frisons de légumes  
(1a, 2, 7, 9, 12)

## **403 Cappuccino de cèpes**

(1a, 7, 9, 12)

# BUFFETS FROIDS

## **520 Favorit**

(A partir de 4 personnes)

Médaille de saumon à la Parisienne

Saumon fumé Norvégien

Filet de truite fumée

Tomate aux crevettes roses

Melon au jambon de Parme

Médaille de veau aux asperges

Pâté au riesling spécial

Roastbeef à l'Anglaise

Carottes Vinaigrette Passion

Céleri rémoulade

Salade de pommes de terre

Salade de Pâtes au Thon

Sauces: Verte, Raifort

Cocktail à la Fine Champagne

Petits Pains & Beurre

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

## **530 Maison**

(A partir de 6 personnes)

Médaille de langouste et crevettes géantes

Brochette de scampi

Saumon mariné et tartare

Graved beef aux pickles d'oignons

Filet de truite fumée aux fines herbes

Verrine de crevettes roses aux agrumes

Foie gras de canard maison et son chutney

Melon au jambon San Daniele

Vitello tonnato

Bœuf rôti "belle jardinière"

Suprême de caille fumée

Carotte Vinaigrette Passion

Salade Grecque (riso, feta, concombres)

Cœur de Laitue et Vinaigrette

Coleslaw

Sauces:

Aïoli - Raifort - Cocktail au Cognac

Petits Pains & Beurre

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

## **530 Plateau de fromages de France affiné**

(A partir de 4 personnes)

(7, 8)

# DESSERTS INDIVIDUELS

## **963 Dôme chocolat**

Mousse chocolat grand cru,  
crèmeux vanille Madagascar,  
croustillant praliné  
(1a, 1c, 3, 6, 7, 8b)

## **972 Bonnet de Noël**

Mousse chocolat blanc,  
framboise sur dacquois  
(3, 6, 7, 8a)

# BUCHES

## **CREME AU BEURRE MOCCA**

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

### **932 La bûchette**

### **905 La bûche pour 6 personnes**

## **CREME AU BEURRE VANILLE**

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

### **932 La bûchette**

### **906 La bûche pour 6 personnes**

## **BUCHE MARRON**

Crèmeux marron

Mousse spéculoos vanille, cœur cassis,  
biscuit noisette

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

### **907 La bûchette**

### **936 La bûche pour 6 personnes**

## **LE TREFLE**

### **937 Mousse framboise**

Crèmeux chocolat blanc et yuzu

Biscuit chocolat

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

# ENTREMETS FIN D'ANNEE

## **930 Tête de père Noël**

Mousse chocolat blanc,  
Framboise sur dacquois

(3, 6, 7, 8a)

**Pour 4 personnes**

## **931 Sapin**

Entremet couvert de massepain,  
crème au beurre vanille

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

**Pour 4 personnes**

## **929 Horloge**

Entremet couvert de massepain,  
crème au beurre mocca

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

**Pour 4 personnes**

# MIGNARDISES

## **979 Assortiment de verrines du pâtissier fin d'année**

Exotique : mousse chocolat blanc, compotée mangue-passion (3, 6, 7)

Salade de fruits saisonniers (/)

Duo de chocolats (1a, 3, 6, 7, 8b)

Tiramisu à l'Amaretto (1a, 3, 6, 7, 8b)

Panacotta vanillée au caramel au beurre salé (6, 7)

## **981 Assortiment de mini pâtisseries en fantaisie**

**15 pièces**

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

## **982 Assortiment de macarons**

**15 pièces**

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

## Allergènes

Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011

<p><b>1</b></p>  <p><b>Gluten</b></p> <p><i>blé (1a), seigle (1b), orge (1c), avoine (1d), épeautre (1e), kamut (1f)</i></p>	<p><b>2</b></p>  <p><b>Crustacé</b></p>	<p><b>3</b></p>  <p><b>Oeuf</b></p>	<p><b>4</b></p>  <p><b>Poisson</b></p>	<p><b>5</b></p>  <p><b>Arachide</b></p>
<p><b>6</b></p>  <p><b>Soja</b></p>	<p><b>7</b></p>  <p><b>Lait</b></p>	<p><b>8</b></p>  <p><b>Fruit à coque</b> <i>amande (8a), noisette (8b), noix (8c), noix de cajou (8d), noix de Pécan (8e), noix de Brésil (8f), Pistache (8g), noix de Macadamia &amp; noix du Queensland (8h)</i></p>	<p><b>9</b></p>  <p><b>Céleri</b></p>	<p><b>10</b></p>  <p><b>moutarde</b></p>
<p><b>11</b></p>  <p><b>Graines de sésame</b></p>	<p><b>12</b></p>  <p><b>Anhydride sulfureux et sulfites</b></p>	<p><b>13</b></p>  <p><b>Lupin</b></p>	<p><b>14</b></p>  <p><b>Mollusque</b></p>	