



STEINMETZ

Restaurant & service Traiteur

Liste pour buffets 2018

buffet terre & mer

poissons

trio de saumon fumé, mariné et poché
filets de truite et maquereau fumé
anguille fumée
cocktail crevette rose en coupelle
scampi au curry
calamars & poivrons sautés en salade
tartare de thon au citron vert

viandes

roastbeef
jambon cru et cuit avec melon
pâté Riesling et campagne
saucisse de bœuf
œuf mimosa

crudités

céleri - mayonnaise
carotte - orange
concombre - fromage blanc
tomate mozzarella avec pesto
taboulé aux petits légumes et feta
salade feuille & vinaigrette blanche

sauces cocktail, raifort, rémoulade

27,5 € en entrée

37,5 € en plat unique (+ 2 suppléments)
avec 2 petits pains +1€

les suppléments & alternatives

<input type="checkbox"/>	saumon mariné à la betterave & Vodka
<input type="checkbox"/>	fines tagliatelles au saumon fumé
<input type="checkbox"/>	St. Jacques et bar sauté, salade aux agrumes
<input type="checkbox"/>	rouelles de soles aux fines herbes
<input type="checkbox"/>	cocktail crevette grise et avocat
<input type="checkbox"/>	Ceviche du Pérou
<input type="checkbox"/>	tartare de saumon à l'aneth
<input type="checkbox"/>	tartare de daurade au jus de citron vert
<input type="checkbox"/>	Vitello Tonnato revisité sur focaccia
<input type="checkbox"/>	carpaccio de bœuf au pesto et parmesan
<input type="checkbox"/>	tartare de bœuf maison
<input type="checkbox"/>	Feiersteng's Zalot
<input type="checkbox"/>	jambon de dinde avec fruits
<input type="checkbox"/>	magret de canard fumé
<input type="checkbox"/>	crottin de chèvre au miel, sur roquette
<input type="checkbox"/>	salade de poulet au curry
<input type="checkbox"/>	Caesar Salade au poulet sauté
<input type="checkbox"/>	carpaccio à la betterave rouge
<input type="checkbox"/>	haricots verts niçoise
<input type="checkbox"/>	salade de chou blanc aux petits lardons
<input type="checkbox"/>	légumes grillés et antipasti
<input type="checkbox"/>	salade de pâtes et petits pois
<input type="checkbox"/>	salade p.d.t. Bavaroise (au bouillon)
<input type="checkbox"/>	gratin Dauphinois chaud
<input type="checkbox"/>	homard décortiqué, salade aux agrumes +7,2€
<input type="checkbox"/>	terrines de foie gras + brioche 14,6€/100g

buffet du pâtissier-glaçier

Vacherin glacé, coulis framboise
Brésilien glacé, coulis mangue
mini crème brûlée à la vanille Bourbon
mousse au chocolat noir
plateau de fruits frais coupés

11,5 €

les suppléments & alternatives

<input type="checkbox"/>	tranche glacée vanille + framboise-griotte
<input type="checkbox"/>	nougat glacé aux noix
<input type="checkbox"/>	mini sorbets / trous normands
<input type="checkbox"/>	crème caramel traditionnelle
<input type="checkbox"/>	panna cotta & fraises marinées
<input type="checkbox"/>	mousse au fromage blanc et abricots
<input type="checkbox"/>	Tiramisu à l'Amaretto
<input type="checkbox"/>	mousse saison
<input type="checkbox"/>	carpaccio d'ananas à la menthe
<input type="checkbox"/>	mini desserts en verrine (détails à voir)