



# STEINMETZ

Restaurant & service Traiteur



## Exemples de menus « petites occasions »

<p><u>Menu Nr 1</u></p> <p>Consommé Célestine ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦</p> <p>Cuissot de porcelet rôti au four jus aux herbes ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦</p> <p>Trio gourmand du pâtissier</p>	<p><u>Menu Nr 4</u></p> <p>Coq au Riesling servi avec des pâtes fraîches ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦</p> <p>Soufflé chaud au chocolat &amp; glace vanille Bourbon</p>
<p><u>Menu Nr 2</u></p> <p>Crème de carotte parfumée au gingembre ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦</p> <p>Rouelle de mignon de porc enroulée au lard, jus aux herbes ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦</p> <p>Vacherin glacé, coulis framboise</p>	<p><u>Menu Nr 5</u></p> <p>Choucroute garnie ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦</p> <p>Parfait glacé au Grand Marnier &amp; duo de sorbets</p>
<p><u>Menu Nr 3</u></p> <p>Crème de volaille Agnès-Sorel ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦</p> <p>Chateaubriand rôti au four ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦</p> <p>Crème légère au fromage blanc &amp; sorbet rhubarbe sur fraises marinées</p>	<p><u>Menu Nr 6</u></p> <p>Paella Valencienne ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦</p> <p>Buffet du Pâtissier-Glacier</p>

Les menus sont élaborés à base de la liste « Propositions pour les banquets »

Vous avez la possibilité de combiner les plats de cette liste à votre guise.