



STEINMETZ

Restaurant & service Traiteur

Liste pour buffets 2020

buffet terre & mer

poissons

trio de saumon fumé, mariné et poché
coupelle de truite fumée au raifort
filet de maquereau fumé au poivre
cocktail crevette rose en coupelle
scampi au curry
Ceviche de daurade au citron vert
Thon rouge au sésame et parfums d'Asie

viandes

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

crudités

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

saucis cocktail & rémoulade

28 € en entrée

38,5 € 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"/>	cocktail crevette grise et avocat
<input type="checkbox"/>	choux fourrés à la chair de crabes
<input type="checkbox"/>	tartare de saumon à l'aneth
<input type="checkbox"/>	tartare de daurade au citron vert
<input type="checkbox"/>	carpaccio de bar à l'huile de truffes
<input type="checkbox"/>	St. Jacques et bar sauté sur salade aux agrumes

<input type="checkbox"/>	Vitello Tonnato revisité sur focaccia
<input type="checkbox"/>	carpaccio de bœuf au pesto et parmesan
<input type="checkbox"/>	saucisse italienne aux truffes
<input type="checkbox"/>	Caesar Salade au poulet sauté
<input type="checkbox"/>	magret de canard fumé

<input type="checkbox"/>	crottin de chèvre au miel
<input type="checkbox"/>	croustillant à la ricotta et mangue
<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 méditerranéenne au basilic
<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 +7,5€
<input type="checkbox"/>	terrines de foie gras + brioche 15€/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

12 €

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 & salade de mangues
<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)