

# STEINMETZ

Restaurant & service Traiteur

## Liste des buffets 2021

### buffet terre & mer

Poissons

duo de saumon fumé & poché  
Gravelax (saumon mariné à l'aneth)  
filet de truite fumé  
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 Marque National (12 mois)  
jambon cuit M.N. & 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

gratin Dauphinois chaud  
sauces cocktail & rémoulade

41 € en plat unique (+ 2 suppléments)  
avec 2 petits pains +1€

### les suppléments & alternatives

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | tartare de saumon à l'aneth                     |
| <input type="checkbox"/> | saumon mariné à la betterave & Vodka            |
| <input type="checkbox"/> | coupelle de truite fumée au raifort             |
| <input type="checkbox"/> | choux fourrés à la chair de crabes              |
| <input type="checkbox"/> | cocktail crevette grise et avocat               |
| <input type="checkbox"/> | carpaccio de bar à l'huile de truffes           |
| <input type="checkbox"/> | tartare de daurade au citron vert               |
| <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"/> | tartare de bœuf coupé au couteau             |
| <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"/> | concombre au fromage blanc et aneth          |
| <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"/> | homard décortiqué, salade aux agrumes +8€    |
| <input type="checkbox"/> | terrinerie de foie gras + brioche 15,5€/100g |

### éléments chauds:

(à partir de 20 pers.)

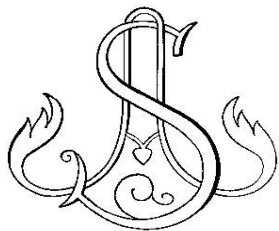
|  |
|--|
| ROASTBEEF chaud, coupé minute<br>Béarnaise & sauce poivre vert |
|--|

|  |
|--|
| Magret de canard rosé<br>jus aux griottes / à l'orange / vin chaud (hiver) |
|--|

|  |
|--|
| gigot d'agneau piqué à l'ail<br>jus au vin rouge |
|--|

|  |
|--|
| civet de chevreuil au vin rouge<br>chou rouge / chou Bruxelles |
|--|

Il est possible d'ajouter un élément chaud à votre buffet. Le supplément sera calculé par rapport au choix total et nombre de personnes. Il sera nécessaire qu'un cuisinier soit sur place pour assurer la bonne gestion.



# STEINMETZ

Restaurant & service Traiteur

## buffet entrée: délices de la mer

poissons

duo de saumon fumé & poché  
Gravelax (saumon mariné à l'aneth)  
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

jambon cru Marque National (12 mois)  
jambon cuit M.N. & melon

crudités

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

saucis cocktail & rémoulade

29 € en entrée  
avec 1 petit pain +0,5€

## les suppléments & alternatives

- tartare de saumon à l'aneth
- saumon mariné à la betterave & Vodka
- filet de truite fumé
- choux fourrés à la chair de crabes
- cocktail crevette grise et avocat
- carpaccio de bar à l'huile de truffes
- tartare de daurade au citron vert
- St. Jacques et bar sauté sur salade aux agrumes
- 
- carpaccio de bœuf au pesto et parmesan
- saucisse italienne aux truffes
- magret de canard fumé
- 
- crottin de chèvre au miel
- croustillant à la ricotta et mangue
- carpaccio à la betterave rouge
- salade de chou blanc aux petits lardons
- légumes grillés et antipasti
- 
- homard décortiqué, salade aux agrumes +8€
- terrine de foie gras + brioche 15,5€/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

12,5 €

## les suppléments & alternatives

- tranche glacée vanille + framboise-griotte
- nougat glacé aux noix
- mini sorbets / trous normands
- crème caramel traditionnelle
- panna cotta & salade de mangues
- mousse au fromage blanc et abricots
- Tiramisu à l'Amaretto
- mousse saison
- carpaccio d'ananas à la menthe
- mini desserts en verrine (détails à voir)