



# STEINMETZ

Restaurant & service Traiteur



## Exemples de menus « fête de famille »

<p><u>Menu Nr 7</u></p> <p>Consommé Royale ♦ ♦ ◆ ♦ ♦ ♦</p> <p>Selle de veau Orloff jus au vieux Madère ♦ ♦ ◆ ♦ ♦ ♦</p> <p>Vacherin glacé, coulis framboise</p>	<p><u>Menu Nr 10</u></p> <p>Gourmandises d'été ♦ ♦ ◆ ♦ ♦ ♦</p> <p>Médailles de pintade enroulés au lard et fourrée aux pruneaux d'Agen ♦ ♦ ◆ ♦ ♦ ♦</p> <p>Omelette norvégienne flambée</p>
<p><u>Menu Nr 8</u></p> <p>Soupe de poissons au safran rouille et croûtons à l'ail ♦ ♦ ◆ ♦ ♦ ♦</p> <p>Contrefilet de bœuf (roastbeef) Béarnaise &amp; poivre vert ♦ ♦ ◆ ♦ ♦ ♦</p> <p>Duo Vacherin glacé &amp; crème brûlée</p>	<p><u>Menu Nr 11</u></p> <p>Surf &amp; Turf « fir de Papp » (tartare de bœuf &amp; gambas sautées) ♦ ♦ ◆ ♦ ♦ ♦</p> <p>Épaule de veau en cuisson 24 heures jus aux herbes ♦ ♦ ◆ ♦ ♦ ♦</p> <p>Chou gourmand fourré, sauce chocolat</p>
<p><u>Menu Nr 9</u></p> <p>Fine salade du pêcheur tiède aux poissons sautés ♦ ♦ ◆ ♦ ♦ ♦</p> <p>Chateaubriand rôti au four Béarnaise &amp; poivre vert ♦ ♦ ◆ ♦ ♦ ♦</p> <p>Assortiment du pâtissier-glacier</p>	<p><u>Menu Nr 12</u></p> <p>Trio du poissonnier sauces homardine et champagne ♦ ♦ ◆ ♦ ♦ ♦</p> <p>Sorbet Colonel arrosé à la Vodka ♦ ♦ ◆ ♦ ♦ ♦</p> <p>Mignons de veau sur asperges sauce morilles ♦ ♦ ◆ ♦ ♦ ♦</p> <p>Variation de sorbets et fruits frais</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.