



# STEINMETZ

Restaurant & service Traiteur



## Exemples de menus « mariage »

<p style="text-align: center;"><b><u>Menu été</u></b></p> <p>Verrine d'été à la pastèque &amp; brochette de fruits Ⓢ Ⓝ</p> <p>Pavé de turbot sous croûte de figues et amandes figue sautée, sauce Gewürztraminer Ⓢ Ⓝ</p> <p>Granité gingembre –Crémant sur fruits exotiques Ⓢ Ⓝ</p> <p>Rouelle de pintade fourrée &amp; magret rosé, jus au Balsamique Ⓢ Ⓝ</p> <p>Fruits frais gratinés au sabayon à l'orange et la glace vanille Bourbon</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Menu automne</u></b></p> <p>Cappuccino de potiron muscat Ⓢ Ⓝ</p> <p>Feuilleté du Pêcheur sauce crème aux fines herbes Ⓢ Ⓝ</p> <p>Sorbet coings - fruit passion arrosé au Gin ou liqueur de coings Ⓢ Ⓝ</p> <p>Contrefilet de bœuf ANGUS Béarnaise &amp; jus aux cèpes Ⓢ Ⓝ</p> <p>Nougat glacé aux noix &amp; sorbet framboise-griotte sur crumble aux amandes</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>Menu classique</u></b></p> <p>Consommé Royale Ⓢ Ⓝ</p> <p>Variation du poissonnier sauces homardine et Champagne Ⓢ Ⓝ</p> <p>Sorbet poire arrosé à la Williams Ⓢ Ⓝ</p> <p>Duo de filet de bœuf &amp; mignon de veau jus Périgourdine &amp; sauce morilles Ⓢ Ⓝ</p> <p>Assortiment du pâtissier-glacier</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Menu Carillon</u></b></p> <p>Trio aux gourmandises (gambas sautée, thon rouge saqué, Cappuccino) Ⓢ Ⓝ</p> <p>Strudel de lotte aux truffes sur miroir de sauce au Pastis Ⓢ Ⓝ</p> <p>Cocktail d'été &amp; brochette de fruits rouges Ⓢ Ⓝ</p> <p>Chateaubriand rôti au four sauces Béarnaise et poivre vert Ⓢ Ⓝ</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.