

STEINMETZ

Restaurant & service Traiteur

Liste des buffets 2025

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

52 € en plat unique (+ 2 suppléments)
avec 2 petits pains +1.5€

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 (+1.5€)
<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 +11€
<input type="checkbox"/>	terrinerie de foie gras + brioche 18€/100g

éléments chauds:

(à partir de 20 pers.)

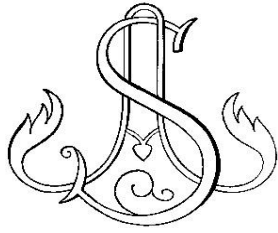
ROASTBEEF chaud, coupé minute
Béarnaise & sauce poivre vert

Magret de canard rosé
jus aux griottes / à l'orange / vin chaud (hiver)

gigot d'agneau piqué à l'ail
jus au vin rouge

civet de chevreuil au vin rouge
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

cruautés

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

sauces cocktail & rémoulade

36 € en entrée
avec 1 petit pain +0,75€

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 (+1,5€)
- 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 +11€
- terrine de foie gras + brioche 18€/100g

buffet du pâtissier-glacier

Vacherin glacé, coulis framboise
Brésilien glacé, coulis mangue
mini crème brûlée à la vanille Bourbon
mousse au chocolat noir
plateau de fruits frais coupés

16 €

les suppléments & alternatives

- tranche glacée vanille + framboise-griotte
- nougat glacé aux noix
- mini sorbets arrosés (poire + Williams) (coing + Gin)
(framboise-mirabelle + Mirabelle) (rubarbe + Gin)
- crème caramel traditionnelle
- panna cotta à la mangue / tarte citron cémeuse
- Tiramisu à l'Amaretto
- mousse saison
- carpaccio d'ananas à la menthe
- mini desserts en verrine (détails à voir)