

STEINMETZ

Restaurant & service Traiteur

Liste des buffets 2026

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

53,5 € en plat unique (+ 2 suppléments)
avec 2 petits pains +1.5€

les suppléments & alternatives

☐	tartare de saumon à l'aneth
☐	saumon mariné à la betterave & Vodka
☐	coupelle de truite fumée au raifort
☐	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

☐	Vitello Tonnato revisité sur focaccia
☐	carpaccio de bœuf au pesto et parmesan
☐	tartare de bœuf coupé au couteau
☐	saucisse italienne aux truffes
☐	Caesar Salade au poulet sauté
☐	magret de canard fumé
☐	crottin de chèvre au miel
☐	croustillant à la ricotta et mangue
☐	concombre au fromage blanc et aneth
☐	carpaccio à la betterave rouge
☐	haricots verts niçoise
☐	salade de chou blanc aux petits lardons
☐	légumes grillés et antipasti
☐	salade de pâtes méditerranéenne au basilic
☐	salade de pâtes et petits pois
☐	salade p.d.t. Bavaroise (au bouillon)
☐	homard décortiqué, salade aux agrumes +11€
☐	terriner de foie gras + brioche 18€/100g

éléments chauds:

(à partir de 20 pers.)

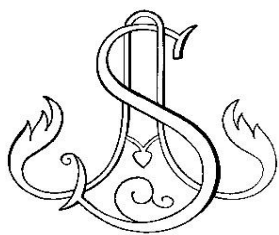
ROASTBEEF chaud, coupé minute
Béarnaise & sauce poivre vert

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

crudités

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

sauces cocktail & rémoulade

37 € 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

16,5 €

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)