

BUFFET à 12,00€* (par pers.) minimum 10 pers

Rôti de porc / Escalope de poulet au thym / Pâté de campagne

Jambon cru / Fuseau Lorrain / Rosette / Saucisse aux olives

4 crudités : carotte, pomme de terre lardons, tomate mozzarella, concombre

Condiments, sauces / Dessert : Salade de fruits frais / Brioche

BUFFET à 18,00€* (par personne)

Dos de saumon sésame / Buisson de crevettes

Pâté Breton / Jambon cuit fumé / Saucisse de jambon

Terrine de Jarret aux herbes / Pâté en croûte / Aiguillette de poulet ciboulette

4 crudités : piémontaise, céleri, niçoise, taboulé

Condiments, sauces / Brie / Dessert : Tiramisu framboise

BUFFET 24,00€* (par personne)

Terrine de lotte rouget / Buisson de crevettes / Rillettes de saumon

Jambon fumé, melon / Suprême de pintade poivre sichuan

Rosbif / Carré de porc au romarin / Terrine de canard aux giroldes

Tartine de rillettes / Fuseau Lorrain

5 crudités : pomme de terre à l'ancienne, tomate-kiwi, perle marine, coleslaw, salade verte

Condiments, sauces / Brie, Comté, raisin / Dessert : Croustillant tout-chocolat

BUFFET à 29,00€* (par personne)

Terrine de Saint-Jacques / Buisson de crevettes

Médaille de sandre / Jambon cru, melon

Brochette de poulet / Noix de veau rôtie

Filet mignon de porc fumé / Truffon foie gras, pain aux fruits

Rumsteck au poivre / Magret rosé / Saucisson lorrain

6 crudités : pomme de terre lardon, choux emmental, carotte à l'orange, pâte surimi crevette, taboulé volaille, salade verte

Condiments, sauces / Brie, Tome, Comté, chèvre, Château Blâmont, raisin

Dessert : Fraisier, crème anglaise

*Pain non fourni

Ne pas jeter sur la voie publique

MENU ENFANT à 8,50€*

Charcuteries : 4 sortes

Crudités : 2 sortes ou Pâté Lorrain

Lasagne ou Emincé de poulet

Gratin Dauphinois

Glace ou Salade de fruits

PLAT DU JOUR 9,00€* (par personne)

OPTION SALADE / FROMAGE

- Salade verte vinaigrette (Part) 1,30 €
- Rocamadour sur galette de poireaux et paille frit (Part) 4,80 €
mesclun vinaigrette
- Croustillant de munster, pomme de terre aux lardons (Part) 4,80 €
graine de sésame, mesclun vinaigrette
- Plateau de fromage (4 sortes) munster, blâmont, 5,00 €
Tome de Pierre-Percée, Comté, Brie, chèvre, mesclun aux amandes
- Pain (Part) 0,70 €

CRUDITÉS VARIÉES et SALADES COMPOSÉES à 4,60€* (la part) (200 grammes par personne, 6 sortes aux choix)

Crudités

- carotte, céleri
- concombre crème
- betterave ciboulette
- tomate mozzarella
- carotte orange
- tomate kiwi
- coleslaw
- choux blanc, emmental



Salades

- pomme de terre lardons
- taboulé volaille
- perle marine
- Amélia
- niçoise
- piémontaise
- pâte surimi crevette

Forfait livraison :

Livraison gratuite jusqu'à 10 Km et à partir de 500,00 € de commande

De 10 à 15 Km : 10,00 € / De 15 à 20 Km : 15,00 €

De 20 à 50 Km : 25,00 € / De 50 Km et + : 50,00 €



23 lotissement les Vergers / 57770 MOUSSEY

03.87.08.88.65 / 06.13.15.56.78

streiff57@gmail.com

www.streifftraiteur.fr.

✓ Réception Privée,

✓ Entreprise et Association

✓ Buffet & Cocktail à la carte, Plat du jour

✓ Mariage, Baptême, Communion, Anniversaire ...

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.



A chaque événement ses petits plats !



Imprimerie REPROSERVICE - SARREBOURG - 03 87 03 34 06 - Ne pas jeter sur la voie publique. Photos non contractuelles.

N° Siret 793 127 648 00012

APÉRITIF

Brioche au crabe ou saumon fumé (env 8 pers.)	29,00€
Pain surprise long (10 pers.) saumon fumé, rosette, mousse d'oie, jambon fumé, tartare.	40,00€
Pain bagnat (Pièce)	1,50€
Navette de foie gras (Pièce)	1,30€
Toast varié (Pièce) : jambon orange, foie gras, asperge, pâté de campagne...	1,00€
Réduction salée (Pièce) : pâté, tourte, pizza, bouchée d'escargot, flamme, quiche...	1,00€
Mignardise sucrée (Pièce)	1,00€
Verre fraîcheur (Pièce) : saumon-crevette, tartare-jambon fumé, mousse d'oie-magret...	1,90€
Mini wrap au saumon (Pièce)	0,90€
Moricette jambon fumé, cornichon (Pièce)	1,40€
Brochette saumon crevette, sauce cocktail (Pièce)	1,50€
Brochette poulet raisin, sauce curry (Pièce)	1,20€

ENTRÉES FROIDES (par pers., minimum 4 personnes)

Truite en gelée sauce verte	8,00€
Hure de saumon sauce jaune, crevette, tomate, roquette	7,50€
Médailon de sandre, jeune pousse aux fruits frais julienne de saumon fumé	12,00€
Salade Vosgienne lardons, œuf, tomate, crème, croutons, pommes de terre, vinaigrette	8,50€
Saumon Bellevue œuf mimosa, crevette, asperge, ciboulette	11,00€
Terrine de rouget-pétoncle tomate au crabe, taroma, crevette	10,00€
Terrine de Saint-Jacques, mesclun aux agrumes pic crevette tomate, fagot d'asperges	11,00€
Terrine de campagne au foie gras mesclun jambon fumé, brochette de fruits frais	11,00€
Foie gras maison, chutney poire, brioche, gelée mirabelle	14,00€
Assiette périgourdine foie gras, magret fumé, salade, lardons, foies de volaille, vinaigrette, boule de brioche	14,00€
Coque de billes de melon framboise, jambon forêt noire, condiments, fruit de saison (de juin à octobre)	10,00€

ENTRÉES CHAUDES (par pers., minimum 4 personnes)

Petit Pâté Lorrain (Individuel)	2,50€
Pâté lorrain traditionnel (Part)	3,50€
Tourte Lorraine traditionnelle (Part)	3,60€
Tourte Lorraine (individuelle)	2,70€
Tourte de pintade pleurottes crème ciboulette (part)	4,90€
Tourte aux grenouilles et beurre blanc (Part)	5,00€
Tourte au saumon crème d'aneth (Part)	4,90€
Bouchée au ris de veau (Pièce)	8,00€
Cassolette de Saint-Jacques au fenouil, poireaux (Pièce)	12,00€
Dos de cabillaud poché, minestrone, beurre persillé (Pièce)	9,00€
Filet de sole en mousseline de saumon (Pièce) crème ciboulette, feuilleté de pavot	9,00€
Pavé de sandre (Pièce) compote de choux, brochette de gambas, beurre blanc	10,00€
Dos de lotte en lardé (Pièce) compote d'endive, beurre à la vanille	12,00€
Filet de turbo rôti, beurre safrané, gâteau de courgette (Part)	17,00€
Filet de truite saumonée, crème de lentilles, basilic frit (Pièce)	9,50€
Aumônière de St Jacques - langoustine, crème de poireaux, safran (Pièce)	12,50€
Dos d'églefin, beurre de crevette, feuilleté de pavot, lard frit (Pièce)	10,00€
Feuilleté de cabillaud, asperge verte rôtie, beurre d'aneth, chips de chorizo (Pièce)	10,00€
Brochette de St Jacques au lard, julienne et paille de poireaux (Part)	13,00€
Symphonie de St Jacques, sur gâteau de poireaux, (Part) feuilleté de brick, gambas papillon sur pic	13,00€
Navarin de gambas, minestrone (Cassolette)	11,00€
Filet de bar rôti, émulsion de potiron (Part) poivron rouge et fèves poêlées	16,00€

PLATS UNIQUES (par pers., minimum 4 personnes)

Jambon madère, pomme de terre savoyarde	8,50€
Tartiflette, salade verte	8,50€
Choucroute garnie	9,00€
Colombo de poulet	8,50€
Bûche de (Plat traditionnel alsacien)	12,00€
Couscous : poulet, agneau, merguez	9,50€
Couscous Royal : poulet, agneau, merguez, bœuf	11,00€
Paëlla Royale : saumon, poulet, chorizo, moules	12,00€
Choucroute aux 3 poissons : saumon, sole, cabillaud, crevette	10,00€
Coq au vin + spaëtzle	9,50€
Tête de veau sauce gribiche, pomme vapeur	10,00€
Langue de bœuf, sauce madère ou piquante, pomme vapeur	8,50€
Parmentier de canard, salade verte	8,50€
Lasagne, salade verte	8,00€

VIANDES & VOLAILLES (par pers., minimum 4 personnes)

* Paleron de veau poché crémeux aux cèpes	12,00€
* Pavé quasi de veau poêlée d'antan	12,50€
* Côte de veau rôtie, confit d'échalotte	12,50€
* Coeur de noix de veau aux giroles	12,50€
* Filet mignon de veau, crème de morilles	15,00€
* Filet agneau rôti romarin, brochette mignon tomate, jus truffé	15,00€
* Souris d'agneau braisé, jus au vin	13,00€
* Filet de bœuf forestier **	15,00€
* Filet mignon de porc, lard et comté, jus crémé	9,00€
* Joue de porc confite aux bolets et lardons, sauce meurette	8,50€
* Filet mignon de porc en croûte façon Wellington	10,00€
* Rable de lapereau aux mirabelles	9,00€
* Caille désossée Vieille France	12,00€
* Magret de canard au poivre vert	12,50€
* Filet de canette, poêlé aux griottes	12,50€
* Gigolette pintade au foie gras	12,50€
* Suprême de pintade rôti, sauce au foie gras	11,50€

Suppléments :

* Trois légumes au choix par personne (Voir liste)	4,50€
* * ou morilles	2,80€
Flan de poireaux / Flan de brocolis / Flan d'endive / Gratin dauphinois	
Tomate poivrons / Tatin de tomate / Pomme boulangère / Navet glacé	
Polenta triangle / Pomme de terre pochée, lardons frits persil / Carotte glacée	
Courgette braisée duxelle haricot vert / Charlotte au lard / Caviar d'aubergine	
Purée de patate douce / Brochette de légumes / Tomate provençale	
Galette d'épinard / Compote de choux lardons / Gâteau ratatouille parmesan	
Mousse de trois légumes / Fagot de haricot vert ou asperge	
Brochette de tomate au thym / Pomme de terre savoyarde	
Echalon au vin canelle / Tarte fine pomme tomate confite	

DESSERT la part (au choix) 3,00€

Mirabellier, Framboisier, Poire-chocolat, Trois chocolats, Vacherin
Abricotier, Poirier, Fraisier, Mangue passion, Paris-Brest, Napolitain...

Assiette gourmande

Mangue passion, verrine tiramisu framboise, sorbet,	7,50€
brochette de fruits, coulis, menthe fraîche	
Trois chocolats, crème brûlée, glace vanille,	7,50€
pic de fruits frais, crème anglaise, brisure de spéculos	