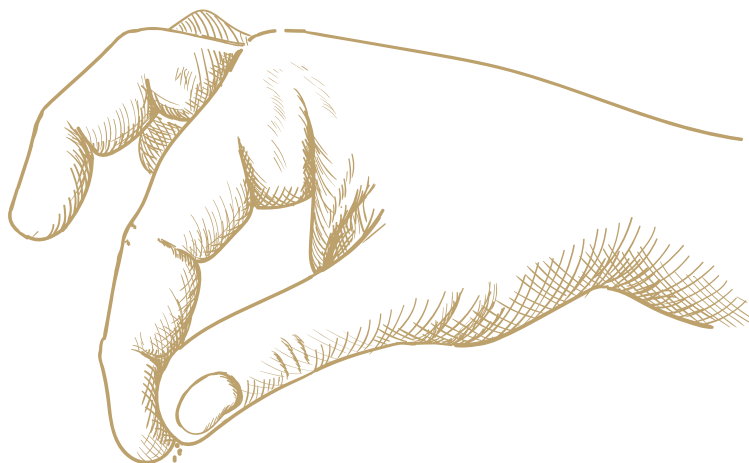


*Thiébaud*



Carte  
traiteur



BOUCHERIE, CHARCUTERIE  
& TRAITEUR DEPUIS 1968



# 98%

**de nos produits  
sont faits maison**

◀ Photographie réalisée  
dans notre séchoir à Remiremont



Nous vous conseillons de passer  
votre commande au minimum 7 jours  
avant votre événement.



Pour nos plats à servir chaud,  
nous vous indiquerons la méthode  
de réchauffage idéale.

Certains prix de notre carte peuvent être modifiés  
en fonction des variations saisonnières.

Les prix sont TTC et à emporter.

**Nous ne prenons aucune commande par téléphone.**

## Pour l'apéritif



— Prix par pers.

Le mini pâté en croûte, <i>la tranche</i>	0,60€
La réduction salée, <i>la pièce</i>	0,65€
Le canapé, <i>la pièce</i>	0,90€
La cochonnaille à « picorer », <i>minimum 10 pers.</i>	3,50€
Le cake salé traditionnel, <i>jambon, olives, noisettes</i>	9€
Le cake salé saumon fumé, <i>câpres, aneth</i>	11€
Le Kougelhopf salé, <i>moyen</i>	10€
Le Kougelhopf salé, <i>grand</i>	18€
Le coffret de douze mises en bouche	24€
Le pain surprise	32€

## Les entrées froides

— Prix par pers.

Servies à l'assiette ou sur plat,  
à partir de 4 personnes

L'assortiment de crudités 	3€
Entremets de légumes et fromage frais 	3,50€
L'assortiment de charcuteries	4€
Le Bavaois d'asperges vertes chiffonnade de jambon cru	4€
L'assortiment de viandes froides	4€
Entremets tiramisu crevettes et asperges vertes	4,50€
Petite salade Thaï gambas poulet mariné mangue, <i>en verrine</i>	5,50€
L'assortiment de crudités avec une terrine maison	5,50€
La Terrine de poisson au grés du marché, <i>asperges pic-nic, crevette bouquet, sauce fines herbes</i>	5,80€
Le bavaois au saumon fumé	5,80€
La nonnette aux deux saumons et sa garniture	6,50€
Le foie gras de canard maison	10€

## Nos buffet froids

— Prix par pers.

À partir de 20 personnes  
Consultez notre encart spécial.

FORMULE À

12€

par pers.

FORMULE À

16€

par pers.

FORMULE À

21€

par pers.

## Les grands classiques

– Prix par pers.

À partir de 4 personnes

La tourte à la pintade	4€
Le feuilleté au ris de veau	7,50€
Le feuilleté de grenouilles, <i>spécialité maison</i>	7,50€

## Les cassolettes gourmandes

– Prix par pers.

Servies dans un petit plat en porcelaine  
+ 3€ de consigne, à partir de 4 personnes

La cassolette de grenouilles et asperges vertes	5€
La cassolette de volaille et crustacés julienne de légumes	6€
La cassolette Deauvilloise, <i>gambas, sole, rouget, saumon, moules</i>	7,80€

## Les poissons chauds

– Prix par pers.

À partir de 4 personnes

Le pâté de truite des Abbesses	7€
Le filet de sandre sauce au Riesling	7,50€
Le parmentier Cabillaud saumon	8,50€
Le dos de cabillaud sauce Noilly Prat	10,50€

## Les viandes et volailles chaudes

– Prix par pers.


À partir de 4 personnes

Les joues de porc confites	5,80€
L'émincé de filets mignons à l'italienne	5,80€
Le suprême de pintade sauce crème moutarde à l'ancienne	6€
L'émincé de veau romarin citron	6€
Le jambon en croûte sauce Madère, <i>à partir de 6 pers.</i>	7€
Le cochon de lait, <i>à partir de 20 pers.</i>	8€
Le blanc de pintade au foie gras sauce Calvados	8€
Le cuissot de cochon de lait braisé, <i>minimum 6 pers.</i>	8€
La caille désossée farcie sauce aux girolles	8€
La pomponnette de joue de bœuf sur son nid de pommes de terre, <i>plat complet</i>	8€
La souris d'agneau confite	10€
Le filet de bœuf en croûte	16€
Le poulet de Bresse aux morilles	16€

## Les plats uniques




– Prix par pers.

À partir de 8 personnes

Les lasagnes aux légumes 	6€
La véritable tartiflette au reblochon	6,50€
Le collet fumé, saucisses & tofailles	6,80€
Le backëof aux trois viandes	8€
La choucroute garnie	8,50€
La paëlla	8,50€
Le cassoulet	8,50€
Le parmentier de canard	8,50€
Le backëof de canard	8,50€
Le couscous	8,50€
La tajine de poulet aux légumes confits	9€
La raclette party, <i>fromage, charcuteries &amp; pommes de terre</i>	11,50€

## Les garnitures

– Prix par pers.

Mille-feuille de pommes de terre	1,50€
Flan aux trois légumes	1,50€
Spätzles maison	1,70€
La timbale de risotto	2,20€
Les pommes dauphines 	2,30€
Bouquet de légumes 	2,80€
Poêlée de champignons 	3,70€

## Le fromage

– Prix par pers.

Assortiment de fromages affinés	3€
---------------------------------	----

## Les desserts

– Prix par pers.

La mousse au chocolat, <i>à partir de 6 pers.</i>	2,20€
Les œufs à la neige	2,20€
Le clafoutis maison, <i>à partir de 6 pers.</i>	2,40€
La coupelle façon tarte au citron	2,50€
Le tiramisu	2,50€
La salade de fruits frais maison en saison estivale, <i>300 gr/pers.</i>	2,60€
La tarte tatin maison	2,70€
Le royal chocolat	3€



Convient aux végétariens

# Thiebaut



19, rue de la Xavée — 88200 Remiremont  
Tél. 03 29 62 11 00 — [contact@charcuterie-thiebaut.fr](mailto:contact@charcuterie-thiebaut.fr)

[www.charcuterie-thiebaut.fr](http://www.charcuterie-thiebaut.fr)