



Thiébaud

Boucherie, charcuterie
& traiteur

CARTE TRAITEUR

1968 - 2023



98%

de nos produits sont faits maison

Photographie réalisée
dans notre séchoir à Remiremont

NOS BUFFETS FROIDS

FORMULE À

14€

PAR PERSONNE

FORMULE À

18€

PAR PERSONNE

FORMULE À

23€

PAR PERSONNE

Prix par personne

À partir de 20 personnes

Consultez notre encart spécial

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

Les prix sont TTC et à emporter.

Toute commande passée par téléphone fera l'objet
d'un règlement par carte bancaire à distance.

POUR L'APÉRITIF



Le mini pâté en croûte <i>la tranche</i>	0,65 €
La réduction salée <i>la pièce</i>	0,65 €
Le canapé <i>la pièce</i>	0,90 €
La cochonnaille à «picorer» à partir de 10 personnes	3,50 €
Le cake salé traditionnel <i>jambon, olives, noisettes</i>	9,50 €
Le Kougelhopf salé <i>moyen</i>	10,60 €
Le cake salé <i>saumon fumé, câpres, aneth</i>	11,60 €
le Kougelhopf salé <i>grand</i>	19,00 €
Le coffret de douze mises en bouche	25,20 €
Le pain surprise	34,00 €

LES ENTREES FROIDES

à partir de 4 personnes

Servies à l'assiette ou sur plat



L'assortiment de crudités	3,50 €
 L'entremets de légumes et fromage frais	3,80 €
L'assortiment de charcuteries	4,30 €
Le bavaois d'asperges vertes chiffonnade de jambon cru	4,30 €
L'assortiment de viandes froides	4,40 €
L'entremets tiramisu crevettes et asperges vertes	4,80 €
La petite salade Thai gambas poulet mariné mangue en verrine	5,80 €
La terrine de poisson au grés du marché <i>asperges Pic-nic, crevette bouquet, sauce fines herbes</i>	6,50 €
Le bavaois au saumon fumé	6,50 €
La nonnette aux deux saumons et sa garniture	6,80 €

LES ENTREES CHAUDES OU PLATS

à partir de 4 personnes



La Saint-Jacques à la bretonne <i>Noix de Saint-Jacques, émietté de cabillaud, champignons frais</i>	6,90 €
Le feuilleté de grenouilles <i>spécialité maison</i>	8,00 €
Le filet de bar mosaïque sauce curcuma	9,20 €
Le pâté de truite des abbesses	10,50 €
Le filet de sandre sauce au riesling	11,00 €
La mongolfière de maigre <i>plat complet dans une verrine : maigre, pommes de terre, épinards, sauce Noilly, pâte feuilletée</i>	11,70 €



LES VIANDES ET VOLAILLES CHAUDES

à partir de 4 personnes

prix par pers



L'émincé de filets mignons à l'italienne	6,50 €
Le suprême de pintade sauce crème moutarde à l'ancienne	6,90 €
Le cuissot de cochon de lait braisé aux tomates confites et romarin <i>à partir de 6 personnes</i>	8,80 €
La caille désossée farcie, sauce aux giroles	8,80 €
La pomponnette de joue de bœuf sur son nid de pommes de terre <i>plat complet</i>	8,80 €
Le jambon en croûte sauce madère <i>à partir de 6 personnes</i>	9,80 €
Les médaillons de veau à la crème et au vin jaune	11,00 €
Le poulet de bresse à la crème	13,00 €

LES PLATS UNIQUES

à partir de 8 personnes

prix par pers



Les lasagnes aux légumes	6,60 €
La véritable tartiflette au reblochon	7,50 €
Le collet fumé, saucisse & tofailles	7,50 €
Le cochon de lait <i>à partir de 20 personnes</i>	8,00 €
Le Baeckeoffe aux trois viandes	8,50 €
La choucroute garnie	9,00 €
La paëlla	9,00 €
Le cassoulet	9,00 €
Le parmentier de canard	9,00 €
Le Baeckeoffe de canard	9,00 €
Le couscous	9,00 €
Le tajine de poulet aux légumes confits	9,50 €





LES GARNITURES

	prix par pers
 Spätzles maison	1,90 €
 Mille-feuille de pommes de terre	2,00 €
 Flan aux trois légumes	2,00 €
 Timbale de risotto	2,30 €
 Pommes dauphines	2,50 €
 Bouquet de légumes	3,00 €
 Poêlée de champignons	3,90 €
 Tomate perline au caviar d'aubergine	4,20 €

LE FROMAGE

	prix par pers
Assortiment de fromages affinés	3,00 €

LES DESSERTS

	prix par pers
La mousse au chocolat <i>à partir de 6 personnes</i>	2,20 €
Les œufs à la neige	2,20 €
La coupelle façon tarte au citron	2,50 €
Le tiramisu	2,50 €
Le clafoutis maison <i>à partir de 6 personnes</i>	2,80 €
La salade de fruits frais maison <i>200 gr par personne, selon les fruits de saison</i>	2,90 €
La tarte tatin maison	2,90 €
Le royal chocolat	3,50 €



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.



Convient aux végétariens



Thiebaut



19, rue de la Xavée - 88200 Remiremont
Tél. 03 29 62 11 00 - contact@charcuterie-thiebaut.fr

www.charcuterie-thiebaut.fr