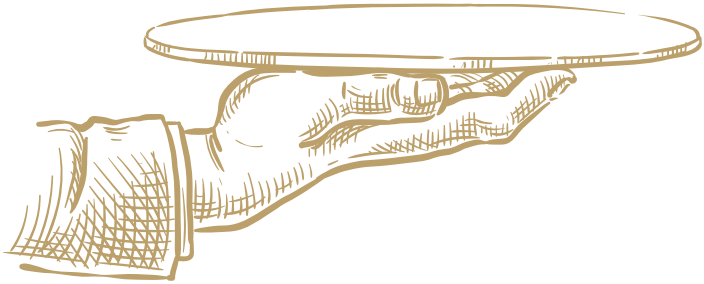
Thiébaut

CARTE TRAITEUR



Boucherie, charcuterie
& traiteur

*

- DEPUIS 55 ANS -

98%

de nos produits sont faits maison

Photographie réalisée
dans notre séchoir à Remiremont

NOS BUFFETS FROIDS

FORMULE À	FORMULE À	FORMULE À
14 €	18 €	23 €
PAR PERSONNE	**PAR PERSONNE**	**PAR PERSONNE**

Prix par personne
À partir de 20 personnes

Consultez notre carte spéciale

Certains prix de notre carte peuvent être modifiés en fonction des variations saisonnières
Traces d'allergènes possibles dans tout nos produits
Les prix sont TTC et à emporter.
Toute commande passée par téléphone ou par mail fera l'objet d'un règlement par carte bancaire à distance.

POUR L'APÉRITIF

	prix par pers.
Le mini pâté en croute *la tranche*	0,70 €
La réduction salée *la pièce*	0,70 €
Le canapé *la pièce*	0,95 €
La cochonnaille à «picorer» *à partir de 10 personnes*	3,70 €
Le cake salé traditionnel *jambon, olives, noisettes*	10,00 €
Le cake tomates confites mozzarella	10,00 €
Le cake salé *saumon fumé, câpres, aneth*	12,20 €
Le coffret de douze mises en bouche	26,20 €
Le pain surprise	36,00 €

LES ENTRÉES FROIDES

à partir de 4 personnes

Servies à l'assiette ou sur plat

	prix par pers.
L'assortiment de crudités	3,70 €
L'entremets de légumes et fromage frais	4,00 €
L'assortiment de charcuteries	4,50 €
Le bavarois d'asperges vertes chiffonnade de jambon cru	4,50 €
L'assortiment de viandes froides	4,60 €
L'entremets tiramisu crevettes et asperges vertes	5,00 €
La petite salade Thaï gambas poulet mariné mangue en verrine	6,10 €
La terrine de poisson au grés du marché *asperges Pic-nic, crevette bouquet, sauce fines herbes*	6,80 €
Le bavarois au saumon fumé	6,80 €
La nonnette aux deux saumons et sa garniture	7,20 €

LES ENTRÉES CHAUDES OU PLATS

à partir de 4 personnes

	prix par pers
La Saint-Jacques à la bretonne *Noix de Saint-Jacques, émietté de cabillaud, champignons frais*	7,30 €
Le feuilleté de grenouilles *spécialité maison*	8,40 €
Dos de cabillaud *aux tagliatelles de courgettes sauce Noilly Prat*	9,90 €
Le filet de sandre sauce au riesling	11,00 €

LES VIANDES ET VOLAILLES CHAUDES

à partir de 4 personnes

	prix par pers.
L'émincé de filets mignons à l'italienne	6,80 €
Le suprême de pintade sauce crème moutarde à l'ancienne	7,30 €
Le cuissot de cochon de lait braisé aux tomates confites et romarin *à partir de 6 personnes*	9,20 €
La caille désossée farcie, sauce aux girolles	9,30 €
La pomponnette de joue de bœuf sur son nid de pommes de terre *plat complet*	11,00 €
Le jambon en croûte sauce madère *à partir de 6 personnes*	10,30 €
Les médaillons de veau à la crème et au vin jaune	11,50 €
Le poulet de bresse à la crème *option morilles en supplément 3 €*	13,60 €

LES PLATS UNIQUES

à partir de 8 personnes

	prix par pers.
Les lasagnes aux légumes	6,90 €
Le collet fumé, saucisse & tofailles	7,90 €
Le cochon de lait *à partir de 20 personnes*	8,40 €
Le Baeckeoffe aux trois viandes	9,00 €
La choucroute garnie	9,50 €
La paëlla	9,50 €
Le cassoulet	9,50 €
Le parmentier de canard	9,50 €
Le Baeckeoffe de canard	9,50 €
Le couscous	9,50 €
Le tajine de poulet aux légumes confits	10,00 €

LES GARNITURES

	prix par pers.
Spaetzle maison	2,00 €
Mille-feuille de pommes de terre	2,10 €
Flan aux trois légumes	2,10 €
Timbale de risotto	2,40 €
Pommes dauphines	2,60 €
Bouquet de légumes	3,20 €
Poêlée de champignons	4,10 €

LE FROMAGE

	prix par pers.
Assortiment de fromages affinés	3,00 €

Convient aux végétariens

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

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

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

www.charcuterie-thiebaut.fr