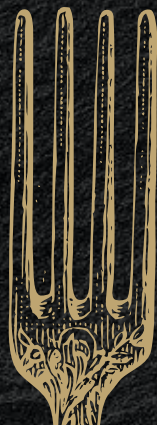


# Thiébaud

BOUCHERIE, CHARCUTERIE  
& TRAITEUR



1968

50 ans

2018



CARTE  
TRAITEUR





98%

---

DE NOS PRODUITS  
SONT FAIT 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.

## POUR L'APÉRITIF

Prix par pers.

Le mini pâté en croûte, <i>la tranche</i>	0,50€
La réduction salée, <i>la pièce</i>	0,65€
Le canapé, <i>la pièce</i>	0,80€
La cochonnaille à « picorer », <i>minimum 10 pers.</i>	2,90€
Le cake salé	9€
Le coffret de douze mises en bouche	24€
Le pain surprise	31€

## LES ENTRÉES FROIDES

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

Prix par pers.

L'assortiment de crudités	3€
L'assortiment de charcuteries	3,80€
Le Bavarois d'asperges vertes chiffonnade de jambon cru	4€
L'assortiment de viandes froides	4€
Le gâteau de lapereau et son chutney d'oignons confits	4,50€
Petite salade Thaï gambas poulet mariné mangue ,en verrine	5,50€
L'assortiment de crudités avec une terrine maison	5,50€
Bodega* Arancia et magret fumé	5,50€
L'assiettte des délices	7,50€
Le foie gras de canard maison	10€

\* Les Bodegas sont des entrées froides présentées dans des verrines.

## LES POISSONS FROIDS

À partir de 4 personnes

Prix par pers.

La terrine aux noix de Saint-Jacques	5€
Le bavarois au saumon fumé	5,40€
La fantaisie de Gambas aux agrumes	6€
La nonnette aux deux saumons et sa garniture	6,50€
Le pavé de cabillaud sur une mini ratatouille sauce mousseline	8,10€
Le saumon Bellevue, <i>minimum 8 pers.</i>	9€
La demi langouste parisienne garnie, <i>400g minimum</i>	24€

## LES GRANDS CLASSIQUES

À partir de 4 personnes

Prix par pers.

Le grand pâté lorrain	2,50€
La tourte à la pintade	4€
La bouchée à la Reine au ris de veau	4€
La bouchée de lotte et saumon	5€
La brioche aux escargots et champignons frais	6€
Le feuilleté au ris de veau	6€
Le feuilleté de grenouilles, <i>spécialité maison</i>	6€

## LES CASSOLETTES GOURMANDES

Servies dans un petit plat en porcelaine + 3€ de consigne

À partir de 4 personnes

Prix par pers.

La cassolette de grenouilles et asperges vertes	5€
La cassolette Deauvilloise, <i>Gambas, sole, rouget, saumon, moules</i>	7,80€
La cassolette de Saint-Jacques et magret fumé	8€
La cassolette de caille au foie gras et cèpes sauce Porto	8€

## LES POISSONS CHAUDS

À partir de 4 personnes

Prix par pers.

Le pâté de truite des Abbesses	6€
Le rouget en matelotte	6,80€
Le pavé de saumon rôti sauce normande	7,50€
Le filet de sandre sauce au Riesling	7,50€
Le filet de lotte à l'Armoricaine	12€

## LES VIANDES ET VOLAILLES CHAUDES

À partir de 4 personnes

Prix par pers.

Les joues de porc confites	5,50€
L'émincé de filets mignons à l'italienne	5,50€
Le suprême de pintade sauce crème moutarde à l'ancienne	5,80€
Le cochon de lait, <i>à partir de 20 pers.</i>	6€
Le demi coquelet grillé à l'américaine	6€
La cuisse de pintade aux mirabelles	6,20€
Le jambon en croûte sauce Madère, <i>à partir de 6 pers.</i>	6,80€
Le blanc de pintade au foie gras sauce Calvados	7€
Le cuissot de cochon de lait braisé, <i>minimum 6 pers.</i>	7€
La caille désossée farcie sauce aux girolles	7,50€
Le médaillon de veau aux écrevisses et pommes vertes	8,60€
La selle de veau sauce Mercière, <i>morilles mixées</i>	8,90€
La souris d'agneau confite	10€
Le filet de bœuf en croûte, <i>à partir de 6 pers.</i>	15€
Le poulet de Bresse aux morilles	16€

## LES PLATS UNIQUES

À partir de 8 personnes

Prix par pers.

La véritable tartiflette au reblochon	6€
Le collet fumé, saucisses & tofailles	6€
La choucroute garnie	7€
La paëlla	7€
Le cassoulet	7€
Le parmentier de canard	7€
Le baeckeoffe	7€
Le couscous	7,50€
Le tajine de poulet aux légumes confits	8€
La raclette party, <i>fromage, charcuteries &amp; pommes de terre</i>	10€

## LES GARNITURES

Prix par pers.

La demi tomate provençale	0,60€
La demi pomme rôtie à l'abricot	0,80€
Mille-feuille de pommes de terre	1,20€
Flan aux trois légumes	1,20€
Spätzles maison	1,60€
Le fagot de légumes	2€
La timbale de risotto	2,20€
Les pommes dauphines	2,30€
Bouquet de légumes	2,70€
Poêlée de champignons	3,60€

## LES DESSERTS

Prix par pers.

Les réductions sucrées, <i>minimum 20 pieces</i>	0,80€
La mousse au chocolat, <i>à partir de 6 pers.</i>	2€
Les œufs à la neige	2€
Le clafoutis maison, <i>à partir de 6 pers.</i>	2,40€
La coupelle façon tarte au citron	2,50€
La salade de fruits frais maison, <i>300 gr/pers.</i>	2,60€
La tarte tatin maison	2,70€
Le royal chocolat	3€
L'entremets lorrain à la mirabelle	3€
Le buffet de desserts, <i>à partir de 20 pers.</i>	5,50€



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.

Tarif valable jusqu'au 30 novembre 2018

# Thiebaut



1968 — 2018  
Notre maison a

*50 ans*

À vous chers clients nous tenons à vous remercier  
pour votre fidélité et votre goût  
pour les beaux et bons produits maison...  
Votre satisfaction est notre plus belle récompense.

Emmanuelle, Édouard et Romain



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)