

Traiteur "LE VERRIER GOURMAND"

Zone artisanale 71 rue de Bitche

57620 GOETZENBRUCK

Tel : 03 87 06 64 61

Port : 07 85 84 45 05

Email : le-verrier-gourmand@wanadoo.fr

CARTE 2020

Noël

Nouvel An

Apéritif :

Pain surprise long Garni

Pain Nordique farci (rillette, saumon fumé, mousse de thon etc...)

Bretzel surprise garni façon à l'Alsacienne (Tresana et lardons)

Verrines gourmandes salées

Assortiment de 12 mauricettes fourrées

Apéritif gourmand chaud 8 pièces (mini burger, quiches, pizzas, choux aux escargots...)

Apéritif gourmand froid 8 pièces (verrines, tapas, mauricettes, blinis, bagels, Cuillères)



28,90 €

29,90 €

29,00 €

1,30€ pièce

12,00 €

8,10€ la pers

8,10€ la pers

Notre foie gras de canard Maison (en boudin de 500 g ou 250g)

Foie gras de canard qualité extra origine Sud-Ouest

95,00€ le kg

Plateau PIERRADE (300 g de viande / personne)

Assortiment de cœur de rumsteack, noix de veau, filet mignon de porc,

aiguillette de canard et escalope de dinde.

3 sortes de crudités et 3 sortes de sauces

16,50€ la pers

Plateau FONDUE BOURGUIGNONE (300g de viande / personne)

Assortiment de cœur de rumsteack, noix de veau, filet mignon de porc, escalopine de dinde

3 sortes de crudités et 3 sortes de sauces

16,50€ la pers

Plateau RACLETTE

Jambon Forêt Noire, Jambon cuit, Rosette, assortiment de charcuterie

2 sortes de crudités, Pomme en robe des champs et fromage à raclette

16,00€ la pers

Entrées froides : (servies sur assiette)

Filet de saumon Bellevue, sauce raifort, Macédoine de légumes (à partir de 8 personnes)

10,20€ la pers

Gourmandise de la mer

11,90 €

Foie Gras de canard et magret fumé, chutney de fruits, brioche

12,90 €

Presskopf de saumon sauce raifort, crudité céleri

10,20 €

Terrine de gibier Maison et ses crudités

9,90 €

Entrées chaudes : accompagnées de Pâtes fines safrannées, petits légumes d'antan et fleurons

Coquille Saint Jacques à la Normande	9,50 €
Cassolette briochée aux cuisses de grenouilles et giroles	9,70 €
Bouchée à la reine	8,60 €
Escargots à l'alsacienne (la douzaine)	8,50 €

Nos spécialités Maison : (à réchauffer par vos soins)

Tourte aux cuisses de grenouilles et giroles (2, 4, 8 personnes)	23,50€ le Kg
Tourte Alsacienne (PDT, oignons et Munster) (2, 4, 8 personnes)	22,00€ le Kg
Tourte au Riesling (2, 4 ou 8 personnes)	15,90€ le Kg
Tourte au saumon et poireau (2, 4 ou 8 personnes)	18,50€ le Kg
Tourte à l'effilochée de canard	17,50€ le Kg
Tourte végétarienne Ricotta-épinard (2, 4, 8 personnes)	14,50€ le Kg
Jambon de Virginie (Minimum 6 pers.)	8,50€ la pers
Jambon en croûte dans le feuilletage avec 2 crudités (Minimum 6 pers.)	8,00€ la pers
Jambon en croûte dans la pâte à pain (Minimum 6 pers)	9,00€ la pers
Complément : Crudités (Pomme de terre, carottes et céleri)	4,50€ la pers

Nos poissons : accompagnés de Pâtes fines safrannées, petits légumes d'antan et fleurons

Cordon bleu de saumon façon Verrier (comté et Serrano), sauce crème champignons	13,20 €
Croustillant de lotte et Gambas aux petits légumes	14,50 €
Turban de sole et saumon aux évreuilles	13,50 €
Dos de cabillaud rôti, lentilles vertes, sauce au lard	12,50 €
Brochette de St Jacques bardé au jambon Forêt Noire	14,80 €



Nos viandes : accompagnés d'une poêlée de rattes au thym et ail confit, flan de légumes tomate aux herbes.

Mitonnée de chapon aux morilles et vin jaune	13,50 €
Magret de canard façon Orloff (Comté et jambon séché)	12,50 €
Suprême de pintade en croûte de pistache et pain d'épices	12,80 €
Quasi de veau cuit en basse température, sauce aux cêpes	13,90 €
Mignon de veau poêlé sauce aux lentins de chêne	16,50 €
Paleron de veau cuit en basse température, jus corsé au thym	15,00 €
Filet de bœuf poêlé, Pomme Anna, compotée d'oignons, sauce marchand de vi	16,20 €
Noix de jambon marinée au miel, sauce à l'orange	12,90 €
Civet de biche aux trompettes	12,00 €
Gigot de chevreuil sauce Grand Veneur, pomme au four	13,50 €



Complément de garnitures :

Mehlknepfles maison au lard et poireau	3,10 €
Schupfnudeln campagnards	3,10 €
Gratin dauphinois	3,10 €
Galette de pomme de terre maison	3,10 €

Nos viandes en croûte (à rechauffer par vos soins)

Filet de bœuf Wellington et sa sauce girolles
Filet mignon de veau en croûte et sa sauce girolles
Filet mignon de porc en croûte et sa sauce girolles



25,50€ le Kg
26,40€ le Kg
14,90€ le kg

Notre plateau de fromages

Nos fromages proviennent de la "Fromagerie des Prés" du Kapellenhoff

Plateau de fromages BIO (Brie, tomme, munster, fromage frais)

5,10€ la pers

Nos desserts sur assiette :

Le vacherin glacé Maison individuel, crème aux épices
La Forêt Noire revisitée en verrine
Duo de mousse au chocolat maison
Soupe de clémentines aux épices, crème glacée cannelle
La Gourmandise de Noël
Douceur croustillante poire-chocolat, et son sorbet
La torche aux marrons revisitée en verrine

5,10 €
5,10 €
5,10 €
5,10 €
5,10 €
5,10 €
5,10 €



En accompagnement de votre café :

Panaché de douceurs 6 pièces

6,50€

NOS MENUS

Menu Verrier Gourmand 25,90€ la pers.

Terrine de gibier Maison, Crudités
Mitonnée de chapon morilles et vin jaune
Garnitures
La Forêt Noire revisitée en verrine

Menu Style 29,00€ la pers.

Dos de cabillaud rôti, lentilles vertes, sauce au lard
Gigot de chevreuil sauce Grand Veneur, pomme au four
ou
Quasi de veau cuit en basse température, sauce aux cêpes
Garnitures
Assiette aux 3 fromages de Pays
Duo de mousses au chocolat



Menu Prestige 38,90€ la pers.

Foie Gras de canard et magret fumé
chutney de fruits
Croustillant de lotte et gambas
aux petits légumes
Sorbet arrosé
Paleron de veau cuisson basse
température jus corsé au thym
Garnitures
Assiette aux 3 fromages de Pays
La Gourmandise de Noël

Nos Buffets froids

Buffet 1. Prix 23,00€

Saumon fumé
Cocktails de crevettes
Terrine de la mer
Rosbeef, rôti de porc froid
Pâté en croûte
Terrines diverses
Rosette
Jambon cuit et cru
Tomate Macédoine
Œufs mimosas
Sauce cocktails, raifort
4 sortes de crudités



Buffet 2. Prix 29€ la pers.

Saumon fumé
Cocktails de crevettes
Terrine de la mer
Pavé de saumon cuit froid
Rosbeef, rôti de porc froid
Pâté en croûte
Foie gras Maison et magret fumé
Jambon forêt Noire, jambon cuit
Terrines diverses, rosette
Tomate macédoine
Œufs mimosas
5 sortes de crudités
Sauce Cocktail et raifort
Plateau de fromages 3 sortes

OPTION BUFFET :

Complément fromages 5,10€ la pers.
Complément desserts 5,50€ la pers.
Complément petits pains 0,30€ la pièce.

Modalité de fonctionnement



Les commandes pour Noël doivent nous parvenir impérativement avant le 19 décembre.

Les commandes pour Nouvel An doivent nous parvenir impérativement avant le 28 décembre.

Les commandes sont à récupérer sur place au VERRIER GOURMAND de Goetzenbruck entre 14h00 et 16h30 les 24 et 31 décembre 2020.

Livraison possible avec supplément à renseigner lors de la commande

COMMANDE

NOM :

PRENOM :

ADRESSE :

N° TEL

Date :

Articles :



*Gautier et l'ensemble du personnel du Verrrier Gourmand
Vous souhaite de joyeuses fêtes
de fin d'année*