

LE VERRIER

GOURMAND Traiteur 2020

Restaurant self-service

Portage de repas à domicile

ZA route de Bitche

57620 Goetzenbruck

TEL : 03.87.06.64.61 PORT : 07.85.84.45.05

@ : le-verrier-gourmand@wanadoo.fr

Web : www.le-verrier-gourmand.com



Complément d'apéritif :

Pain surprise rond 12 pers.	37.60€
Pain de campagne long garni	28.90€
Pain aux noix long garni	29.90€
Pain nordique farci	31.00€
Cake jambon Emmental	12.00€
Kouglof fourré au jambon	28.00€
Canapé gourmand	0.90€
Assortiment de macarons	0.90€
Bretzel garni façon Alsacienne	29.00€

Assortiment de verrines salés ou sucrés	1.30€
Réductions sucrées (plateau de 50 pièces)	49.00€
Mauricettes fourrées	1.20€
Réductions salées (plat de 50 pièces)	49.00€
Minis Cheeseburgers (plateau de 50 pièces)	60.00€
Minis saucisses Alsacienne (viennoise)	13.90€/kg
Petits pains	0.35€/pièces
Kouglof salé	13.50€

FORMULE APERITIF :

Formule tradition : 10.50€ pers

Canapés gourmands

Cake jambon-Emmental

Pain de campagne long

Mauricettes fourrées et campagnardes

Réductions sucrées



Formule découverte 13.50€ pers

Mini navettes fourrées

Canapés gourmands

Pain surprise rond

Pains de campagne long

Mauricettes fourrées et campagnardes

Cake jambon-Emmental

Pilons de poulet marinés

Réductions chaudes

Minis viennoises, petits pains, moutarde

Mignardises sucrées

Mini brochettes de fruits frais

Verrines salées et sucrées

Cocktails de crevettes-surimi en cuillère

Formules séduction 14.50€ pers

Mini navettes fourrées, canapés gourmands

Bâtonnets de légumes et ses sauces

Pain surprise rond et long, bretzel au lard

Kouglof salé, mauricettes fourrées

Cake jambon-Emmental

Pilons de poulet marinés

Réductions chaudes, minis cheeseburgers

Minis viennoises, petits pains, moutarde

Mignardises sucrées

Mini brochettes de fruits frais

Verrines salées et sucrées

Mini blinis au saumon fumé

Cocktails de crevettes-surimi en cuillère

OPTION D'APERITIF

Chariot de fruits frais

190€

Fontaine à punch avec (25 litres)

235€

Table enfant

120€

Pyramide de macarons 237 pièces

185€

Fontaine à chocolat (panier de fruits et guimauves)

Petit modèle

69€

Grand modèle

179€



NOS SPECIALITES EN CROUTE MAISON (à réchauffer par vos soins)

Filet de bœuf Wellington (servis avec sauce)	25.50€ kg	Tourte Ricotta-épinard	18.00€kg
Filet de veau en croûte (servis avec sauce)	26.40€kg	Quiche au thon provençal, salade verte	15.00€kg
Filet de porc en croûte (servis avec sauce)	14.90€kg	Quiche Lorraine, salade verte	13.50€kg
Tourte au Riesling	15.90€kg	Quiche à l'oignon, salade verte	12.30€kg
Tourte aux cuisses de grenouilles et giroles	23.50€kg	Jambon en croûte dans le feuilletage avec 2 sortes crudités (Min 6 pers.)	8.00€/pers
Tourte au saumon et poireau	18.50€kg	Jambon en croûte dans la pâte à pain Avec 2 sortes de crudités (Min 6 pers.)	9.00€/pers

ENTREES FROIDES

Millefeuille de foie gras et magret fumé	13.90€/pers
Gourmandise Terre et Mer	10.50€/pers
Saumon mariné maison, blinis et crème de raifort	10.50€/pers
Florentin de saumon fumé, salade de perles marines	10.50€/pers
Assiette de cochonnailles, crudités	9.50€/pers
Filet de saumon Bellevue avec macédoine de légumes	
Crevettes, sauce raifort (min 8 pers)	10.20€/pers

ENTREES CHAUDES

Feuilleté aux escargots, salade verte	2.95€/pers
Coquille St Jacques	9.50€/pers
Feuilleté de saumon à l'oseille, salade verte	6.50€/pers
Pomme de terre farcie aux escargots	9.60€/pers
Cassolette briochée de grenouilles et giroles	9.70€/pers
Croustade de pétoncles et écrevisses	10.50€/pers

PLATS COMPLETS

Paëlla (Lamelles d'encornet, chorizo, moules, crevettes, cuisse de poulet)	12.50€/pers	Baëckeoffe aux 3 viandes, salade verte (Bœuf, porc, agneau)	9.90€/pers
Couscous (Cuisse de poulet, Tranche de gigot, boulette de bœuf, merguez)	11.90€/pers	Baëckeoffe au gibier, salade verte	12.90€/pers
Couscous Royal (Cuisse de poulet, tranche gigot, boulette de bœuf, merguez, brochette de bœuf)	12.90€/pers	Baëckeoffe à la provençale, salade verte	9.90€/pers
Choucroute garnie (Saucisse à cuire, viennoise, échine fumée, lard fumé)	9.90€/pers	Baëckeoffe aux poissons et St Jacques Salade verte (Min 8 pers.)	13.90€/pers
Choucroute Royale (Saucisse à cuire, viennoise, échine et lard fumé, quenelles de foie, waedele)	10.90€/pers	Pot au feu, sauce raifort, Pommes sautées (Crudités et accompagné de son consommé aux quenelles)	10.50€/pers
Choucroute aux 3 poissons	12.50€/pers	Navets salés (selon la saison) (Saucisse à cuire, saucisse à frire, kassler, lard)	9.90€/pers
		Cassoulet Maison (Confit de canard, saucisse à l'ail, lard fumé, saucisse Montbéliard)	10.90€/pers

SPECIALITES REGIONALES

Saucisse de pomme de terre	12.50€/kg	Bouchée à la reine, riz ou Spätzles	8.60€/pers
Baudruche farcie façon saucisse de pomme de terre	13.00€/kg	Jambon braisé, Spätzles	9.50€/pers
Cochon de lait farci, salade verte (min 20pers)	12.00/pers	Jambon de Virginie	13.50€/kg

POISSONS CUISINES AVEC GARNITURES

Brochette de St Jacques et gambas sauce Noilly-Prat	15.20€
Cassolette de rouget et crevettes sauce homardine	11.80€
Filet de bar grillé, fondue provençale, velouté de poisson	12.50€
Matelote de sandre au Riesling	11.90€
Curry de lotte et gambas aux petits légumes	14.50€
Cordon bleu de saumon façon Verrier Gourmand (comté-Seranno)	12.50€
Dos de Cabillaud, lentilles vertes sauce au lard	12.50€
Nage de pétoncles et moules au safran	12.50€



VIANDES CUISINES AVEC GARNITURES

Veau :

Longe de veau aux giroles	13.50€
Veau façon Orloff	12.50€
Entrecôte de veau gratinée Tomme et Bacon	13.90€
Sauté de veau aux cèpes	12.00€
Filet de veau poêlé aux lentins de chêne	16.50€
Paleron de veau cuit en basse température, Jus corsé au thym	15.00€

Bœuf :

Bœuf braisé à l'ancienne, Spätzles	9.90€
Bœuf bourguignon, Knepfles	9.50€
Filet de bœuf poêlée, pomme Anna, compotée oignons, sauce marchand de vin	16.20€
Filet de bœuf aux morilles	15.90€
Goulasch de bœuf Hongrois	9.90€

Volaille :

Fricassée de sot l'y laisse aux champignons	11.90€
Moelleux de dinde farci maison	10.50€
Tournedos de canard sauce miel-orange	11.50€
Magret de canard façon Orloff (Comté, jambon séché)	12.50€
Suprême de pintade en croûte de noix	12.50€

Gibier :

Civet de biche aux trompettes	12.00€
Gigot de chevreuil, poêlée de pleurotes	12.50€
Pavé de biche sauce pinot noir, poire aux épices	14.90€
Ragout de sanglier aux airelles	10.30€

Divers :

Mitonné de bison aux cèpes	14.00€
Pavé de bison aux girolles	14.50€
Croustillant de rognons et ris de veau	15.90€

FROMAGES :

Assiette de fromages, mêlée de salades	3.50€/pers.
Tartines aux 3 fromages (chaud) mêlée de salade	3.90€/pers.

Porc :

Mignon de porc farci, sauce giroles	12.50€
Médailon de porc gratiné au St Nectaire	10.90€
Rôti de porc gitan	9.50€
Cuissot de porcelet braisé	10.50€
Rôti de porc sauce forestière	9.50€

Agneau :

Gigot d'agneau à la provençale	11.50€
Melon d'agneau jus court à l'ail	12.00€
Filet d'agneau en croûte d'herbes	17.50€
Côtes d'agneau aux fines herbes	12.50€



Feuilleté de munster au cumin, mêlée de salades	4.50€/pers.
Plateau de fromages Bio de notre région	5.10€/pers.

DESSERTS :

Vacherin glacé maison 12 pers	29.00€pièce	Crème brûlée Pistache-griotte	5.10€
Vacherin glacé individuel maison	5.10€pièce	Macaron cœur coulant chocolat, sorbet mandarine	5.10€
Omelette Norvégienne Maison 12 pers	36.00€pièce	Streusel Pomme-Fromage blanc revisité en verrines	5.10€
Poire pochée aux épices, sauce caramel à l'orange	5.10€	Assiette de gourmandises	5.10€
Soupe de fruits rouges, crème glacée yaourt	5.10€	Buffet de desserts	Nous consulter
Minestrone de fruits exotiques, sorbet ananas	5.10€		
La Foret Noire revisitée en verrine	5.10€		



PROPOSITION DE MENUS BAPTEME OU COMMUNION...

Tarif avec garnitures (1 féculent et 2 sortes de légumes)

Menu 1 : 24.00€/pers.

Croustade de grenouilles aux giroles

Rôti de veau façon Orloff

Soupe de fruits rouges, crème glacée yaourt

Menu 2 : 19.50€/pers.

Maestro de sole sauce safranée

Sauté de veau aux cèpes

Fondant chocolat, crème Grand-Marnier

Menu 8 : 19.50€/pers

Raviole de poisson sauce homardine

Gigot de chevreuil, poêlée de pleurotes

Vacherin glacé

Menu 9 : 21.00€/pers.

Croustillant de saumon aux légumes

Melon d'agneau, jus court à l'ail

Tiramisu maison

Menu 3 : 21.00€/pers.

Pavé de saumon soufflé

Mignon de porc farci sauce giroles

Ile flottante

Menu 4 : 25.50€/pers.

Délice de lottes aux écrevisses

Pavé de biche, sauce pinot noir

Mousse à la mirabelle

Menu 5 : 24.00€/pers.

Cassolette de moules et St Jacques au safran

Suprême de pintade en croûte de noix

Entremet trois chocolat

Menu 6 : 12.00€/pers.

Assiette campagnarde

Rôti de porc forestier

Paris-brest

Menu 7 : 19.50€/pers.

Bouchée à la reine

Tournedos de canard sauce miel orange

Omelette Norvégienne

Menu 10 : 28.00€/pers.

Feuilleté de cuisses de grenouilles aux giroles

Longe de veau aux morilles

Variation autour du chocolat

Menu 11 : 17.50€/pers.

Terrine de canard au poivre vert - Crudité

Mignon de porc gratiné au St Nectaire

Blanc manger fruits rouges

Menu 12 : 13.00€/pers.

Quiche Lorraine Maison, salade verte

Bœuf braisé, Knepfles

Soupe de fruits

Menu 13 : 33.00€/pers.

Assiette de foie gras et son chutney aux figues

Filet de bœuf aux morilles

Assiette aux 3 fromages

Soupe de fruits exotiques, sorbet ananas

Menu enfant : 7.90€

Emincé de dinde à la crème - Pâtes - Dessert ou

Nuggets de poulet - Potatoes - Dessert



NOS PROPOSITIONS MENUS DE MARIAGE

Menu Festif : au prix de 22.90€/pers.

Gourmandise de saumon fumé, crudité

Magret de canard façon Orloff (comté-jambon séché)

Garnitures

Vacherin glacé maison

Menu Style : au prix de 29.90€

Croustillant de Saint-Jacques et champignons

Sorbet arrosé au choix

Entrecôte de veau gratinée bacon et comté - Garnitures

Assiette aux 3 fromages

Minestrone de fruits exotiques, sorbet ananas

Menu Prestige : au prix de 37.50€/pers

Délice de foie gras et magret de canard

Cassolette de pétoncles et crevettes au safran

Sorbet arrosé

Filet de bœuf, pomme Anna, confit d'oignons

Sauce marchand de vin, garnitures

Tartine de brie, mêlée de salades

Assiettes de gourmandises

Menu du Verrier Gourmand : au prix de 24.90€

Cordon bleu de Saumon (comté-Seranno)

Suprême de pintade farcis maison sauce lentins de chêne

Garnitures

Assiette de fromages, salade verte

Poire pochée aux épices sauce caramel à l'orange, glace vanille

Menu Tentation : au prix de 32.50€/pers

Brochette de St Jacques et scampis velouté de poisson

Sorbet arrosé au choix

Paleron de veau cuisson basse température- Garnitures

Assiette aux 3 fromages

Macaron cœur coulant caramel beurre salé, sorbet chocolat

Menu Dégustation : au prix de 42.50€/pers.

Petit Capuccino de langoustines, tuile au parmesan

Foie gras de canard maison, chutney aux figues, brioche tiède

Cassolette de Saint-Jacques et écrevisses aux petits légumes

Sorbet arrosé

Filet mignon de veau poêlé, jus court à la truffe - Garnitures

Croustillant de chèvre frais au miel, mêlée de salades

Variation autour du chocolat

NOS BUFFETS FROIDS :

Buffet Tradition :

19.00€/pers.

Viande froide
Jambon cuit et cru
Rosette
Pâté en croûte
Pâté de campagne
Terrine de gibier
Assortiment
Crudités 5 sortes
Tomate farcie
Œuf mimosa

Buffet Terre et Mer :

23.00€/pers

Viande froide
Jambon cuit et cru
Rosette
Pâté en croûte
Pâté de campagne
Terrine de gibier
Assortiment
Crudité 5 sortes
Tomate farcie
Œufs mimosa
Terrine de poisson
Saumon fumé
Crevettes bouquets
Divers sauces

Buffet de fêtes :

29.50€/pers.

Saumon Bellevue
Poisson farci
Saumon et truite fumée
Bouquets de crevettes
Terrine de poisson
Cocktails de crevettes
Viande froide
Jambon cru et cuit
Pâté en croûte
Pâté de campagne
Terrine de gibier
Assortiment
Rosette
Crudités 5 sortes
Œufs mimosas
Divers sauces

Buffet prestige :

39.50€/pers.

Foie gras de canard maison
Saumon farci
Saumon Bellevue
Terrines et ballottines divers
Panachés de jambon divers
Magret de canard fumé
Queue de langouste
Terrine de poisson
Assortiment de poissons fumés
Panaché de viandes froides
Tomate farcie, œufs mimosas
Divers sauces
Cocktails de crevettes
Salades composées
3 Sortes de petits pains
Plateau de fromages de Pays

NOS BUFFETS CHAUD-FROID

FORMULE CAMPAGNARDE :

22.90€/pers.

Froid : Fromage de tête, Saucisse noire, pâté de foie paysan, galantines,
Fuseau lorrain, jambon crus et cuit, crudités

Chaud : Saucisse de pomme de terre, boudins, jarret de porc braisé, quenelles de foie, saucisse à frire, lard, côtilles salés, choucroute, Knedel...

Dessert : Ile flottante, salade de fruits ou Vacherin glacé

FORMULE SEDUCTION :

39.90€/pers.

Froid : Saumon fumé, terrine de poisson, crevettes, terrine de campagne, pâté en croûte,
viandes froides, jambon crus et cuit, crudités...

Chaud : -viandes : Quasi de veau aux giroles, magret de canard sauce miel-orange, gratin dauphinois, légumes du moment...

-Poissons : Brochette de noix de St Jacques et scampis, Dos de cabillaud sauce homardine, pâtes fines au safran, julienne de légumes...

Dessert : Mini-fondant chocolat, mini-tarte Tatin, macarons, verrines sucrées diverses, pyramide de glace, fontaine à chocolat...

Nos tarifs s'entendent TTC avec TVA 5.5 %

Nos vous proposons également un service sur mesure, adapté à vos besoins pour vos apéritifs et repas de mariage.

Le Verrier Gourmand s'est aussi une salle de restaurant pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes

pour vos communions, anniversaire, enterrement ou banquets divers.

