



LE TRAITEUR
CHRISTOPHE DUFOSSÉ

ESPRIT DE NOËL

POUR VOS REPAS DE FÊTES...

MENU DÉCOUVERTE

39.00 €

Apéritif

1 coupe de mousseux lorrain *ou* 1 soft accompagné de ses 3 Mises en bouche

Tarte fine Tourteau / Citron vert / Carpaccio de Betterave Chiogga / Jeunes Pousses

ou

Pot-au-Feu revisité / Eclats Foie gras / Emulsion Estragon / Échalotes confites au Vinaigre d'Estragon

**

Volaille de Lorry cuisinée au Foin en cocotte luttée / Réduction d'un Vin de Vaux

Pommes-de-Terre Grenailles à l' Ail Rose de Provence

ou

Pavé de Lieu Jaune / Dieppoise de Coquillages / Frégola Sarda Esprit Risotto / Févettes / Combawa

**

Finger aux 3 Chocolats

ou

Bûchette Mascarpone / érable

Compotée airelles / poire / fruits secs

**Petits pains et Mignardises compris.*

Boissons comprises Vin blanc & Vin rouge 1 bouteille pour 4 personnes, eaux et café

Facturation à la bouteille ouverte au-delà du forfait



MENU GOURMAND

48.00 €

Apéritif

1 coupe de mousseux lorrain *ou* 1 soft accompagné de ses 3 Mises en bouche

Foie gras mariné au Vin de Moselle / Crémeux de Châtaigne / Confit de Coing

ou

Tatin de Fenouil / Crevette Thaï / Sucrine croquante Emulsion Persil / Coriandre

**

Fondant de Chapon / Crémeux de Foie gras esprit Albufera / Poêlée forestière au Jambon des Vosges

ou

Fondant de Bar rôti / Crémeux de Cèpes / Pommes-de-Terre Anna / Barigoule de Légumes

**

Tube chocolat / clémentine

ou

Bûche griotte / orange / marron

**Petits pains et Mignardises compris.*

Boissons comprises Vin blanc & Vin rouge 1 bouteille pour 4 personnes, eaux et café

Facturation à la bouteille ouverte au-delà du forfait





COCKTAIL DE NOËL

- 17 PIÈCES PAR PERSONNE

49.00€

Thon Mi-cuit / Choux de Bruxelles / Wasabi

Macaron Foie Gras / Pomme / Cannelle

Moule en Tartare / Fenouil / Gingembre / Vinaigre Japonais

Gigolette de Caille / Maïs / Soja / Cumin

Cabillaud cuit par Imprégnation / Safran / Badiane

Tataki de Bœuf / Betterave / caramel de grenade

Saumon mariné / Vinaigre de prune fumée / sésame

Pièces chaudes

Tarte flambée / Ecrevisses / Cébettes / Fromage frais

Tartelette Champignons des Bois / Poitrine de Veau Confité 36 heures

Briochin d'Escargot / Beurre persillé

Ateliers culinaires

Foie gras poché & fumé / Embeurrée de Chou / Lonzu corse

& Gambas épicées / Fregola Sarda cuisinée comme un Risotto

Macaron pain d'épices

Verrine Mont-Blanc

Chou caramel / praliné

Tartelette chocolat / passion

Cheesecake spéculoos / agrumes

Boissons comprises Vin blanc & Vin rouge 1 bouteille pour 4 personnes, eaux et café

ARBRE DE NOËL



GOÛTER DES PIOUSPIOUS

Pochette ou valisette...

Compote aux Fruits de saison / Brioche aux pépites de Chocolat **ou** Gaufre
Brique de jus fruits 20 cl avec paille / 1 sachet de bonbons / Sa surprise...

4.54 €

COLLATION DES + GRANDS

Autour du Buffet

Pièces salées :

Club Pesto / Serrano, Bagel Pavot / Avocat / Poulet / Bacon, Briochin Foie Gras, Cake aux Olives, Mauricette Jambon / Fromage

Pièces sucrées :

Tarte chocolat intense, chou pâtissier chantilly, verrine riz au lait et pomme façon tatin

Assortiment de 3 Jus de fruits / 1 Soda / Eaux plate et gazeuse

15.50 €

Prestations annexes comprises.

*Service et autres boissons **sur devis** .*

À LA CARTE

Service compris – Hors Arbre de Noël

Salle – Vacation de 5h00 / Cuisine – Vacation de 3h00

Au-delà du forfait, il faudra compter 27,50 € l'heure par membre du personnel.

Repas assis : 1 cuisinier pour 50 pers. / 1 chef de rang pour 30 pers.

Cocktail & Arbre de Noël : 1 cuisinier pour 60 pers. / 1 chef de rang pour 45 pers.

Prestations annexes comprises

Nappage, serviettes, vaisselle, verrerie, couverts et matériel d'office.

Hors mobilier.

Boissons

Mousseux lorrain	15.00 €
Champagne Jacquart Brut	24.16 €
Coupe de Champagne	5.84 €
Muscat de Noël	12.00 €
Bière Bofferding – fût de 30l soit environ 120 conso.	104.16 €

Vin blanc

Excellence blanc signé Christophe Dufossé	17.50 €
Marius blanc – Domaine de la Dourbie	10.83 €

Vin rouge

Excellence rouge signé Christophe Dufossé	17.50 €
Marius rouge – Domaine de la Dourbie	10.83 €

Information et réservation au 03 87 18 02 23

E-Mail : commercial@letraiteur-christophedufosse.com

Site Internet : www.letraiteur-christophedufosse.com

Pour toute confirmation de réservation, un acompte de 50% du montant global des prestations vous sera demandé.

Règlement à réception de votre facture.

Livraison gratuite autour de 30 km de Metz