



Menu de la Fête des Mères

Disponible sur Commande
en Retrait le Dimanche 4 Juin 2023 entre 9h et 11h45

En Traiteur

Disponible sur Commande pour le dimanche 4 Juin 2023

La forte demande de cette période rend rapidement complet notre carnet de commande.

Nous vous conseillons donc d'anticiper au maximum vos commandes.

Commandez vos menus de Pâques par téléphone au 03 87 07 37 99

ou par mail à contact@restaurant-m-niderviller.com

Philosophie et Partenaires

Derrière chaque produit il y a une histoire d'homme et de femme passionnés et soucieux de nous transmettre l'amour de leur travail et de leurs produits. Merci à ...

Carole du Champ du Ver Luisant à Haut-Clocher
Nicolas et son équipe du Maraîchage du Geroldseck à Niderstinzelt
Toute l'équipe de la Scot La Cigogne à Weyersheim
Toute l'équipe de De Mes Terres à Sarrebourg

Frédérique et André de la Ferme de la Rose à Albestroff
Cyril, Vicky et leur équipe de chez Black Pudding à Abreschviller
Toute l'équipe de Sicaba à Bourbon-l'Archambault

Rodrigue et son équipe de L'instant Gourmand

La Famille Guillaume de La Ferme du Bel Air à Landorff
L'équipe de l'Huilerie Beaujolaise

Hervé de la Gaec Saint Désiré à Niderviller
Toute l'équipe de chez René Tourrette à Strasbourg

A la Famille Limon du Miel Limon à Dabo

Valérie et son équipe de chez Mokxa à Strasbourg
Toute l'équipe des Jardins de Gaïa à Wittisheim

Maxime et Les Vins d'Auteur à Metz
Alexis et son équipe de la Brasserie Malacuria à Malaucourt-sur-Seille
Et l'ensemble des vignerons avec qui nous collaborons et partageons au quotidien

Barbara de chez Barbara Leboeuf Céramique à Strasbourg
Anne de chez Anne Krieg Céramique à Toulouse
Maya de chez S'Glass à Lutzelbourg
Porcelaine Coquet à Limoges

Claude Wickersheimer de Chez Lignum'Art à Traenheim
Toute l'équipe de Blanc Carrare à Niderviller
Toute la fabrique de Collinet-Sièges à Demange-Baudignécourt
Mathias et son équipe de chez Michelonne à Sélestat
Toute la fabrique de linge Garnier Thiebaut



Menu Traiteur de la Fête des Mères

Mise en Bouche

Crèmeux au Homard, Gel à la Passion, Crème Acidulée au Miel

M

Pain & Beurre

Pain Bio Artisanal au Thym et à l'Huile d'Olive, Beurre Bio Fermier à la Truffe

M

Entrée au Choix

Foie Gras Marbré aux Épices, Betterave Confite et Laquée
Condiment Acidulé, Sel de l'Himalaya, Feuille de Câprier

ou

Saumon Fumé, Crème au Café, Sauce Raifort et Persil Frais, Échalotes Confites au Vinaigre de Miel
Œufs de Truite, Pleurotes

ou

Asperges Blanches Braisées, Crème au Pin, Copeaux de Parmesan, Amandes Blanches, Citron Zebra
Mimosa à la Truffe

M

Plat au Choix

Poulet Fermier Farci à l'Ail des Ours, Jus Brun Réduit au Miel et au Thym
Mousseline de Panais, Pesto d'Ail des Ours et Amandes, Carottes Confites

ou

Filet de Dorade, Fumet de Poisson
Chou-fleur Braisés au Thym, Pommes de Terre Tournées
Mousseline de Chou-Fleur au Sel à l'Ail des Ours

ou

Chou-Fleur Confit au Sel d'Herbes, Patates Douces Laquées
Mousseline de Patates Douces au Raz El-Hanout, Bouillon de Légumes Réduit, Feuilles de Câprier

M

Dessert au Choix

Crèmeux à la Mascarpone, Rhubarbe Confite, Ganache au Chocolat Blanc
Sorbet au Sureau

ou

Crème Praliné, Gel Agrumes Verveine, Dattes Confites, Noisettes Grillées
Sorbet au Chocolat Noir

M

Mignardises

Tartelette à la Banane, Chocolat Blanc, Nougat
Financier Betterave et Gel Fraise
Chocolat Dulcey, Pistache, Orange, Noisette

45€/ Adulte

Mise en Bouche | Pain & Beurre | Entrée | Plat | Dessert | Mignardises

15€/ Enfant

Pain & Beurre | Plat | Dessert



À Bientôt en Service Traiteur

Julien et Pauline Mutschler

Domaine M | Restaurant M | Traiteur M

Mail : contact@domainem.fr | contact@traiteurm.fr

www.domainem.fr | www.traiteurm.fr

+33 (0)3 87 07 37 99