



Restaurant

## Menu de Pâques à Emporter 2024

Places Limitées, sur Réservation les :

**Le Dimanche Midi 31 Mars 2024**

**Traiteur d'Évènement | Domaine | Restaurant**

Mail : [contact@traiteurm.fr](mailto:contact@traiteurm.fr) | [contact@domainem.fr](mailto:contact@domainem.fr)

[www.traiteurm.fr](http://www.traiteurm.fr) | [www.domainem.fr](http://www.domainem.fr)

+33 (0)3 87 07 37 99

# Menu à Emporter

## 3 Mise en Bouche

Blanc Manger au Homard, Condiment à la Courge, Crème au Colza  
Verrine à la Crème de Brebis, Céleri Branche, Pesto de Persil  
Raviole de Chou Rave à la Crème de Truffe

M

## Pain & Beurre Bio

Pain Bio Artisanal aux Graines de Courge  
Beurre Bio Fermier au Pavot

M

Foie Gras de Canard Marbré, Betterave, Framboise, Fromage Frais  
Ravioles de Betterave, Fromage Frais, Framboise Fraîches, Condiment aux Câpres  
Ou

Asperges, Crème à la Bette, Fleurs de Câpres, Œuf de Caille  
Asperges Blanches, Crème à la Blette, Radis Pickles  
Fleurs de Câpres, Œuf de Caille

M

## Carré de Veau, Carottes Confites, Jus au Romarin

Carré de Veau Braisé, Carottes Confites au Colza, Jus Brun Réduit au Romarin  
Mousseline de Panais au Citron

Ou

## Agneau Confit, Citron, Cannelle

Epaule d'Agneau Confit 36h, Jus d'Agneau Citron et à la Cannelle  
Pommes de Terre Bio, Mousseline de Céleri, Blette

Ou

## Truite Pochée, Risotto d'Orges, Asperges Vertes et Coques

Truite Poché, Asperges Vertes, Risotto d'Orges Perlé  
Fumé de Poisson, Coques à l'Huile d'Olive

M

## Carotte Cake, Crème Montée à la Vanille, Orange

Carotte Cake aux Épices, Crème Montée à la Vanille, Segments d'Orange, Herbes Fraîches  
Gel Confituré à l'Orange

Ou

## Cheese Cake à la Truffe Vanille et Mangue, Passion, Basilic

Cheese-Cake à la Truffe, Gel Mangue/Passion/Basilic, Ananas Caramélisé  
Crumble Croquant

M

## 3 Mignardises

Petits Chocolat de Pâques  
Canelé au Grand Marnier  
Tartelette au Chocolat Poires

**55€** /pers.

M

Tarif TTC, Service Compris

# M X Producteurs & Artisans

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

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

Toute l'Équipe du Moulin de Kirchner

La Famille Guillaume de La Ferme du Bel Air à Landorff  
L'équipe de la Vinaigrerie La Guinelle

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 vigneron 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  
Riedel Verres  
Linge Garnier Thiebaut à Gerardmer

M

M