



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 | contact@domainem.fr

www.traiteurm.fr | 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