



Emporter

## Menu de la Saint-Valentin 2024

Sur Commande à Retirer le :

**14 Février** entre 12h à 18h

**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

## Mise en Bouche

Lentillons Bio, Gelée aux Coques et Miso  
Émulsion de Pois Chiche au Piment d'Espelette et Pain d'Épices

M

## Pain & Beurre Bio

Pain Bio Artisanal Épeautre et Courge Bio  
Beurre Bio Fermier à la Fleur de Sel, Vanille et Combava

M

## Foie Gras de Canard Marbré, Radis, Agrumes, Aneth

Radis Rouge en Pickles, Gel Verveine Agrumes et Vinaigre de Cidre et Miel  
Sel du Trappeur, Aneth

Ou

## Ceviche de Bar, Pomme, Rutabaga

Disque de Rutabaga en Pickles, Fleurs de Câpres, Kumquat  
Compotée de Pommes et Coing, Crème d'Algues à la Muscade et Moutarde à l'Ancienne

M

## Filet de Canette Braisé, Thé Blanc, Butternut, Curcuma

Jus Brun Réduit Thé Blanc  
Mousseline de Butternut au Curcuma et Fleur de Feu de la Maison Roellinger  
Chou Blanc au Chenin et Moutarde à l'Ancienne

Ou

## Noix de Saint-Jacques Rôties, Vanille, Panais

Beurre Blanc au Miso et à la Vanille de Madagascar, Mousseline de Panais  
Crosnes Rôtis au Beurre, Orge Perlé en Persillade

M

## Crème prise au Lait de Coco, Citron, Amandes, Yuzu

Ganache au Chocolat Blanc Basilic, Bâtons d'Amandes Grillées, Crème Citron  
Cubes de Gelée au Citron Yuzu

Ou

## Chocolat Noir, Crème de Marrons, Clémentine

Ganache au Chocolat Noir, Glaçage Chocolat et Zestes de Clémentine, Crème de Marrons  
Gel à la Clémentine, Chocolat Croquant, Biscuit Génoise Chocolat, Insert Chocolat  
Clémentine, Éclats de Nougat

M

## 3 Mignardises

Cannelé à la Fleur d'Oranger  
Amaretti Amande Citron Thym  
Tartelette Caramel, Vanille, Citron, Crème Montée à la Vanille, Éclats de Caramel

**55€** /pers.

M

# 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