



Restaurant - Traiteur

Le Brichambeau

**CARTE TRAITEUR
NOËL
NOUVELAN**



A votre service depuis 3 générations

*Laissez vous transporter par les saveurs
et les senteurs des mets préparés
par toute l'équipe*



*Le plaisir des yeux et des papilles,
tous vos évènements méritent une
réception de qualité.*

*Fort de son expérience de 3 générations,
toute l'équipe met sa créativité
et son savoir à votre service.*



Mises en bouche



Plateau Apéritif 9 pièces 13,00 €

2 brochettes, 2 navettes, 1 verrine,
2 bûgels, 1 pain aux céréals, 1 blinis

Bouchées chaudes 10 pièces 14,00 €

5 feuilletés St Jacques, poireaux
5 mœlleux foie gras et abricot

Pain Surprise Terre et Mer 35,00 €

(Charcuterie, poisson, fromage)

Pain Surprise Saveur Marine 35,00 €

(Saumon fumé, rillettes poissons)

Assortiment Feuilletés, les 200gr 7,00 €

(Pavot, paprika, gruyère)

Garnitures



*Ecrasé de pommes de terre aux giroles et
huile d'olive*

Petit gratin dauphinois façon Sarladaise

Purée de Vitelotte

Poêlée gourmande aux pointes d'asperges

Risotto aux champignons



Entrées froides



- Foie Gras de Canard Maison cuisiné au Gewürztraminer, chutney de figues et mangues, Les 100gr* 8,00 €
- Demi Ananas Surprise aux crevettes et Ecrevisses sauce Cocktail* 15,00 €
- Ferrine de lièvre au foie gras
Compotée d'abricots, les 100 gr
(minimum 6 personnes)* 5,50 €
- Saumon en Bellevue, méli mélo crevettes et écrevisses, la Portion
(minimum 6 personnes)* 7,50 €

Entrées chaudes



- Cassolette de St Jacques et Crevettes sauce Homardine* 12,50 €
- Gratin de homard en cassolette sauce Américaine* 16,00 €
- Bouchée au ris de veau aux morilles* 12,50 €
- Croustade d'escargots aux girolles Crème au Petit Chablis* 11,00 €



*Restaurant Traiteur
Le Brichambeau*

Plats cuisinés



*Nos plats sont accompagnés de
2 garnitures Festives*

*Filets de caille sauce au Porto et
aux 2 raisins* 12,80 €

Ris de Veau sauce aux Morilles 16,00 €

*Dinde fermière (label rouge)
farce forestière ou marrons
(minimum 6 personnes)* 10,00 €

*Emincé de filet de Chapon velouté
aux bolets* 14,00 €

*Filet de Biche Grand veneur,
poire et airelles* 13,50 €

*Chapon Fermier (label rouge)
farce à l'Armagnac
(minimum 6 personnes)* 10,00 €

*Mignon de veau sauce aux
morilles* 14,90 €

Plateau de mignardises sucrées



2 Choux chantilly 12,00 €

2 minis Mille-feuilles

2 Mœlleux au chocolat

2 Financiers

2 minis brochettes de fruits frais

Restaurant - Traiteur

Le Brichambeau



*Route de Mirecourt
54500 Vandœuvre-lès-Nancy
Tél. 03 83 55 21 01
www.brichambeau.com*