

CARTE TRAITEUR NOEL & NOUVEL AN 2018

Mises en bouche

* Pain surprise des fêtes (60-70 pièces) **42€**
(magret fumé, truite fumée, foie gras maison, rillettes de saumon maison citronnée)

* Plateau d'amuses bouches : *Nous consulter*
(1€ pièce)

Entrées froides

* Foie gras maison au Gewurtzraminer accompagné de son Chutney de fruits et ses deux navettes briochées **10€**

* Saumon gravalax finement épicé et mini blinis aux œufs de Lump **9€**

* Caille farcie aux morilles **8€**

* Opéra de foie gras, pain d'épices maison et sa gelée de fruits de la passion **10€**

Plats cuisinés

Nos plats sont accompagnés de 2 garnitures au choix

* Filet de bœuf en brioche, sauce madère et marrons **17€**

* Escalope de cabillaud en croûte de parmesan, crème d'agrumes **14€**

* Pavé de cerf, sauce aux airelles **14€**

* Suprême de chapon farci aux amandes et ail noir, crème d'emmental **13€**

* Dinde fermière farcie (aux griottes ou aux marrons) label rouge, sauce au xérès et caramel de cerise **11€**
6 personnes minimum

Garnitures

- Risotto aux bolets et chips de lard
- Betteraves rôties
- Ecrasé de pommes de terre et girolles persillées
- Gratin dauphinois aux girolles

Nous consulter pour les nouveautés

Entrées chaudes

* Feuilleté de Rouget sur fondue de poireau **9€**

* Vol au vent de ris de veau aux morilles **11€**

* 12 coquilles aux escargots et beurre Persillade **9€**

* Cassolette de fricassée de chapon au Coteaux du Layon **6.50€**

Le Brichambeau

Buffet festif 25€

Minimum 10 personnes

Salade de riz au surimi, sauce cocktail
et
Salade Weldorf
et
Salade de chou à la campagnarde

Terrine de campagne aux girolles
et
Tranchette de foie gras au Gewurtzraminer
et
Chiffonade de jambon truffé

Bûche de rouget aux cubes de saumon safrané
et
Saumon fumé à la laitue de mer

Chiffonade de bœuf au poivre mignonette
et

Magret de canard au miel de moutarde à l'ancienne, cuisson basse température

Plateau de fromages affinés (3)

Plateau de mignardises (6)

Le Brichambeau

Contact : Route de Mirecourt 54500 Vandœuvre les Nancy - 03.83.55.21.01 - www.brichambeau.com