

CARTE TRAITEUR NOEL & NOUVEL AN 2019

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)

Garnitures

- Risotto aux bolets et chips de lard
- Poêlée de petits légumes oubliés
- Ecrasé de pommes de terre et girolles persillées
- Gratin dauphinois aux girolles

Nous consulter pour les nouveautés

Entrées froides

- * Foie gras maison au Gewurtzraminer accompagné de son Chutney de fruits et ses deux navettes briochées **10€**
- * Duo de la mer (saumon Gravalax et quenelles de saumon) et ses minis blinis **9€**
- * Ballotine de Saint Jacques, sauce à la tomate fraîche **9€**

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€**

Plats cuisinés

Nos plats sont accompagnés de 2 garnitures au choix

- * Filet de bœuf en brioche, sauce madère et marrons **17€**
- * Dos de cabillaud, sauce champagne **14€**
- * Pavé de cerf, sauce aux airelles **14€**
- * Suprême de chapon, aux éclats de morilles **13€**
- * Dinde fermière farcie (Armagnac, aux marrons ou aux raisins) label rouge, **12€**
6 personnes minimum

Le Bricchambeau

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 Vandoeuvre les Nancy - 03.83.55.21.01 - www.brichambeau.com