

L'apéritif

Amuses-bouches salés présentés sur pain :

Le plateau de 16 pièces / 22 €

Bresaola, confiture de coings sauvages & pignons de pain
Queue de crevettes au sésame torréfié & aux agrumes
Blinis de saumon fumé parfumé au citron vert, aneth & œufs de poisson
Tartare de carottes au cumin & mayonnaise au gingembre

Assortiment de verrines salées :

Le plateau de 8 pièces / 20€

Houmous de pois chiches, pickles de chou-fleur au vinaigre melfort
Foie gras de canard, oignons confits & gelée au Porto
Noix de Saint-Jacques au sésame & purée de carottes au curry
Saumon fumé par nos soins, perles marines & fruits exotiques

Les tourtes au beurre

100% faites maison (4/6 personnes)

Servies avec une sauce au vin de Moselle :

Tourte Lorraine « Tradition » à l'échine de porc / 26€

Tourte au chapon, champignons & trompettes de la mort / 32€

Tourte aux escargots & champignons de Paris / 36€

Tourte aux noix de Saint-Jacques & crevettes aux agrumes / 39€

Tourte aux ris de veau & morilles 40€

Servie avec une sauce à la crème :

Tourte aux grenouilles & champignons de Paris 38€

Les coulibiacs

Recette traditionnelle originaire de Russie, le Coulibiac est un pâté en croûte composé de poisson, riz, champignons, épinards & œufs.

Coulibiac de sandre ou de saumon avec une sauce au vin de Moselle / 18€

Le buffet de Fêtes

minimum de commande 10 personnes / 48€

Les salades

Aubergines Calabraises / Salade de pommes de terre aux lardons
Courgettes parmesanes / Ratatouille aux trois poivrons & olives noires confites

Les viandes & charcuteries

Saucisse de porc au foie gras de canard / Carpaccio de poulet à la menthe
Jambon italien & fromage de chèvre / Bresaola & copeaux de Reggiano

Les produits de la mer

Dos de cabillaud parfumé à l'orange / Filets de rougets marinés au thym
Saumon label rouge d'Ecosse fumé par nos soins & oignons rouges acidulés
Queues de crevettes & tartare de tomates au basilic

Les fromages

Plateau de 4 variétés de fromages & chutney aux mirabelles / épices tandoori

Le dessert

Entremet aux fruits rouges, mousse au fromage blanc & biscuit financier

Les entrées froides

Fines tranches de saumon de Norvège, label rouge, fumées par nos soins
Blini fait maison au curcuma & vinaigrette aux agrumes / 21€

Pâté en croûte veau / morilles fait maison
Viande de veau, porc label rouge, ris & foie de veau, morilles, amandes
Cœur de sucrine & vinaigrette au jus de viande / poivre de sarrawak / 24€

Pâté en croûte de volaille / foie gras fait maison
Volaille, porc label rouge, foie gras de canard, mirabelles, amandes
Cœur de sucrine & vinaigrette au jus de viande / poivre de sarrawak / 26€

Demi langouste rouge cuite au bouillon
Jardinière de légumes & mayonnaise au gingembre / 28€

Les entrées chaudes

Curry de cabillaud & queues de gambas
Riz pilaf parfumé à la badiane / 24€

Queue de lotte rôtie & sauce à l'Armoricaine
Riz pilaf parfumé à la badiane / 25€

Marmite de l'Océan : filets de poissons étuvés (suivant arrivages),
Crevettes, noix de Saint-Jacques et champignons de Paris,
Tagliatelles fraîches à l'olive noire, sauce au vin de Moselle / 25€

Bouchée à la Reine « Spéciale Fêtes »

Croustade feuilletée bien dorée, suprêmes de volaille pochés, morilles,
Quenelles, ris de veau et sauce crème.
Riz pilaf parfumé à la badiane / 26€

Les plats chauds

Les plats chauds sont accompagnés d'un gratin de pommes de terre aux amandes & d'une mitonnée de carottes colorées.

Suprême de chapon rôti aux châtaignes
Jus de viande / 24€

Civet de chevreuil mijoté longuement,
Sauce au pinot noir & fruits rouges / 26€

Filet d'omble chevalier cuit à l'unilatérale,
Sauce beurre blanc à l'échalote / 26€

Tranche de filet de bœuf grillée,
Sauce aux morilles / 32€

Le fromage

Brie de Meaux affiné à la truffe noire Mélanosporum de Lalbenque
100g / 15€

Les desserts

Charlotte Lorraine - Champagne
aux mirabelles de Tincry & biscuits roses de Reims
crème anglaise au Marc de Champagne / 5€

Salade de fruits frais au coulis de mangue / 5€ les 200g

Entremet fruits rouges & mousse au fromage blanc sur un biscuit financier
crème anglaise à la vanille de Tahaa / 5€

Sélection de glaces élaborées par le Restaurant À la 12 à Delme
De nombreux parfums au choix sur place

La logistique

Pour passer vos commandes :

Vous pouvez passer commande directement à la boutique, par téléphone au 03 87 75 30 60 ou par mail à l'adresse : commande@francois-traiteur.fr

Les commandes de Noël seront clôturées le **jeudi 22 décembre à midi**.
Les commandes de Nouvel An, le **jeudi 29 décembre à midi**.

Ouvertures Exceptionnelles de la boutique

le **dimanche 18** et le **lundi 19 décembre** de 10h à 17h.

Le retrait en magasin :

Un **créneau horaire** vous sera proposé afin de faciliter l'enlèvement de votre commande dans les meilleures conditions.

Accès par la place de la République ou place de la Cathédrale en voiture autorisé dans la rue Tête d'or **jusqu'à 11h**.

Arrêt de 30 minutes toléré avec apposition du disque horaire.

Les livraisons :

dans un rayon de 5km autour du magasin : 15€

dans un rayon entre 5 et 10km autour du magasin : 25€

au-delà de ces distances nous consulter.



Toute l'équipe de François Traiteur
vous souhaite de
belles fêtes de fin d'année !

Menu Arôme

Menu complet 40€ / Menu sans dessert 36€

Amuse bouche Végétal

Entrée

Fines tranches de saumon de Norvège, fumées par nos soins
Blini fait maison au curcuma & vinaigrette aux agrumes

Plat

Suprême de chapon rôti aux châtaignes
Cratin de « Belle-de-Fontenay » aux amandes
Mitonnée de carottes colorées

Dessert

Entremet fruits rouges & mousse au fromage blanc sur un biscuit financier
Crème anglaise à la vanille de Tahaa

Mignardises

Menu de Fêtes

Menu complet 50€ / Menu sans dessert 46€

Amuse bouche Végétal

Entrée

Pâté en croûte veau / morilles fait maison
Viande de veau, porc label rouge, ris & foie de veau, morilles, amandes
Cœur de sucrine & vinaigrette au jus de viande / poivre de sarawak

ou

Demi langouste rouge cuite au bouillon
Jardinière de légumes & mayonnaise au gingembre
(supplément +6€)

Plat

Civet de chevreuil mijoté longuement,
Sauce au pinot noir & fruits rouges
Cratin de « Belle-de-Fontenay » aux amandes
Mitonnée de carottes colorées

Dessert

Entremet fruits rouges & mousse au fromage blanc sur un biscuit financier
Crème anglaise à la vanille de Tahaa

Mignardises

Menu pour les petits

18€

Plat

Emincé de chapon à la crème & aux champignons de Paris
Riz basmati

Dessert

Mousse au chocolat au lait & copeaux de chocolat blanc
Crème anglaise à la vanille de Tahaa

François
TRAITEUR

Les spécialités de la boutique

À la coupe

Foie gras de canard en terrine
Foie gras de canard à la truffe noire Mélanosporum
(sous réserve d'approvisionnement en foie gras)
Terrine de canard à la Mirabelle
Jambon de Reims
Saucisse de porc & foie gras
Pâtés en croûte de la maison Bobosse (Lyon)
Pâtés en croûte faits maison (2 variétés)
Saumons fumés par nos soins, label rouge d'Ecosse & de Norvège

À l'étalage

Escargots de Bourgogne à l'ail frais
Coquilles Saint-Jacques aux crevettes
Demi langouste mayonnaise
Terrine Océane, sauce mayonnaise au safran
Rougets marinés au thym frais
Dos de cabillaud poché aux herbes fraîches
Noix de Saint-Jacques étuvées aux agrumes
Crevettes marinées au citron et à l'aneth
Cœur de saumon fumé
Tourtes au beurre faites maison (nombreuses variétés)
Coulubiak de saumon ou de sandre
Brie de Meaux à la truffe noire Mélanosporum
Verrines & réductions festives

Les produits d'EXCEPTION

Truffes noires Mélanosporum fraîches ou en verrine
Artisans de la Truffe (Paris)
Fossier, Maison du Biscuit Rose (Reims)
Chocolats Grands Crus d'Eve Praline (Cramant - Champagne)
Charcuteries de la maison Bobosse (Lyon)
Saucisson Villani à la truffe (Italie)
Caviar de France (30g, 50g)
Saumon fumé sauvage de la Mer Baltique
Sélection de Thés Mariages Frères (Paris)
Sélection de produits Angelina (Paris)
Sélection de produits Fauchon (Paris)
avec notamment les pâtes de fruits & marrons glacés de Naples

Besoin d'idées cadeaux ?

Corbeilles cadeaux | spécialités **François Traiteur** | 2 colis au choix
Composez vous-même votre colis cadeaux !
Cartes cadeaux pour le Restaurant Gastronomique **À la 12** situé à Delme



12

François
TRAITEUR

La carte des fêtes
2022



32, rue de la Tête d'Or - 57000 METZ
Tél : 03 87 75 30 60 - Mail : info@francois-traiteur.fr
www.francois-traiteur.fr