



*la*  
**Pranière**  
Patrice Genet

**BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR**

**88310 CORNIMONT**

**03 29 24 10 27**

# Apéro

## \* Miche surprise (80 toasts)

25€ pièce

(saumon fumé, jambon cru fumé, rilette, saucisson sec et fromage frais ciboulette)

## \* Deux petits roulés Wraps en brochette

- poulet, fromage frais, tomate cerise
- saumon, fromage frais, avocat

1€ pièce

1€60 pièce

## \* Verrine mise en bouche

- crabe, macédoine
- saumon frais, asperges
- queue d'écrevisse, perles marines

1€90 pièce

## \* Toasts variés sur pain de mie

0€60 pièce

plateau de 40 pièces : 20€

## \* Toasts diminués chauds

0€60 pièce

plateau de 40 pièces : 20€

## \* Planche apéro (mini 6 pers.)

2€ /pers.

Filet mignon fumé, fuseau Lorrain, chorizo, saucisse fumée

# Entrées froides

- \* **Coquille de filet de truite rose et sa garniture Maraîchère** **3€30/part**  
(concombre, radis, fromage frais)
- \* **Médailillon de saumon farci aux écrevisses et brunoise de légumes** **4€/part**
- \* **Saumon fumé au feu de bois** **5€80/part**
- \* **Chartreuse de foie gras et magret de canard fumé sur gelé au Porto** **6€60/part**
- \* **Terrine de lapin en gelée aux asperges** **3€/pers.**
- \* **Assortiment de crudités (220gr/pers.)** **3€/pers.**  
(Taboulé, perles marines, piémontaise, carottes, macédoine, lentilles saucisse fumée, etc...)
- \* **Assortiment charcuterie maison sur plat** **2€80/pers.**  
(Pâté en croûte, jambon cru, galantine, fuseau, etc...)

# Entrées chaudes

- \* Duo de rouget barbet, queue d'écrevisse à la fondue de poireaux 4€50/part
- \* Coquille de fruits de mer sauce homardine 4€20/part
- \* Clafoutis de légumes, tomate cerise, basilic et son coulis 3€80/part
- \* Fricassée de ris de veau, pleurotes et Riesling 4€50/part
- \* Cassolette de cuisses de grenouilles, ail, persil et sa croûte dorée 4€50/part
- \* Petit pâté de veau à la Normande et salade mêlée 2€80/part

# Les classiques

- \* Croque Monsieur
- \* Tourte au Munster
- \* Panier de ris de veau
- \* Pâté et tourte Lorraine
- \* Feuilleté saumon, asperges
- \* Feuilleté saumon, épinards
- \* Feuilleté jambon, fromage

# Plats traditionnels

- \* **Choucroute et sa garniture** **6€80/part**
- \* **Couscous et ses 4 viandes** **6€80/part**
- \* **Paëlla volaille et poissons** **7€/part**
- \* **Toffayes aux lardons accompagnées de :** **6€/part**  
Viande fumée, saucisse et salade verte
- \* **Baeckeoffe aux 3 viandes** **6€80/part**  
(boeuf, porc et agneau)
- \* **Hachis Parmentier de cuisse de canard confite** **6€50/part**
- \* **Coq au vin rouge et délice forestier** **5€/part**
- \* **Sauté de veau Marengo** **5€/part**
- \* **Joue de porc ou de boeuf à la bière** **5€/part**

# Les cuisinés

- \* Rôti de veau braisé aux pleurotes et Cognac 5€/part
- \* Estouffade de boeuf aux olives 5€/part
- \* Jarret de veau façon blanquette à l'ancienne 5€20/part
- \* Cuisse de canard à la Provençale 5€/part
- \* Tajine d'agneau abricots et miel 5€/part
- \* Découpe de pintade aux morilles 5€80/part
- \* Brochettes de caille marinée au piment d'Espelette 5€80/part
- \* Fricassée de lotte au safran 6€/part
- \* Filet de sandre aux girolles 6€/part
- \* Magret de canard mariné à l'ail et huile d'olive ou braisé à la Lorraine 5€80/part

# Garnitures

1€80/part

- \* Poêlée de carottes et navets à la crème
- \* Poêlée de carottes et courgettes
- \* Poêlée rustique
- \* Gratin dauphinois aux pleurotes
- \* Pommes boulangère
- \* Beignets râpés de pommes de terre
- \* Gratin pommes de terre, carottes et courgettes

2€/part

- \* Brochette de légumes
- \* Risotto aux pointes d'asperges
- \* Ecrasé de pommes de terre aux cèpes
- \* Pommes de terre rôties au thym et romarin

\* DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

## Colis pierrade à emporter

8 pers. (200g/pers.) sur plateau garni

**32€ le colis**

300g boeuf  
300g veau  
300g magret  
300g dinde  
200g porc  
200g lard

## Colis raclette à emporter

8 pers. sur plateau garni

**35€ le colis**

1kg400 fromage à raclette  
1kg200 de charcuterie  
(jambon cru fumé, jambon blanc,  
bacon, mignon fumé, boeuf séché,  
lard fumé)

Possibilité location appareil

## Buffet «Simple»

**8€ /pers.**

- \* Saucisse fumée, jambon à l'os, pâté de campagne
- \* Fuseau Lorrain et galantine
- \* Rôti de porc cuit et poulet rôti
- \* Salade piémontaise, macédoine, betteraves et carottes

## Buffet «Convivial»

**12€ /pers. (mini 20 pers.)**

- \* Mignon fumé, saucisse fumée, lard fumé braisé
- \* Mousse de canard, pâté en croûte
- \* Rôti de porc cuit et rosbeef cuit
- \* Cuisse de poulet rôti
- \* Salade piémontaise, taboulé, céleri et perles marines
- \* Munster, brie sur plateau et salade verte
- \* Forêt Noire

# Buffet Royal

(mini 30 pers.)

19€/pers.

- \* Jambon cru en Marquise
- \* Pâté en croûte, fuseau Lorrain, chorizo, saucisse sèche
- \* Rôti de veau cuit, rosbeef cuit
- \* Petit roulé Wrap aux poulets
- \* Terrine saumon à l'oseille, darne de saumon, terrine de poulet aux petits légumes
- \* Salades
  - Tagliatelles au saumon
  - Riz, thon, maïs, tomates
  - Piémontaise
  - Tomates basilic
  - Taboulé orange pamplemousse
- \* Munster, comté, crotin de chèvre sur plateau et salade verte
- \* Tarte aux pommes

Nous sommes à votre disposition pour toutes autres études de buffet

Pour toutes livraisons forfait Cornimont 4 €  
extérieur 7 €