

Menu de Fêtes 2019

Entrée 1 : Foie Gras de Canard Maison insert Pomme, Gelée de Ratafia de Pomme et sa Tuile de Pain aux Figs

Entrée 2 : Brochette de St Jacques et son Crémeux de Carottes

Tournedos de Chapon farci aux Truffes + Garnitures offertes

Mille-Feuille Festif autour des Chocolat, Orange et Grand-Marnier

Menu de Fêtes avec 1 entrée : 32 €

Menu de Fêtes avec 2 entrées : 39 €

RSJ Traiteur pour le Menu de Fêtes :

Noël : Commande jusqu'au 22 décembre 2019

Pour retirer les commandes Mardi 24 décembre de 10h00 jusqu'à 18h00 + Mardi 25 décembre à partir de 9h30

Réveillon : Commande jusqu'au 29 Décembre 2018

Pour retirer les commandes Mardi 31 décembre de 9h30 à 15h00 et de 18h00 à 21h00 + Mardi 01 Janvier à partir de 9h30

Nos Classiques

Entrée :

Foie Gras de Canard Maison.....11€ / 100gr

Saumon Fumé par nos soins.....7€ /100 gr

Terrine de Sanglier Figs et Noisettes.....2.50€ / 100 gr

Terrine de Campagne.....2 € / 100 gr

Pâté Lorrain.....11.50 € le Kg

Tourte aux Grenouilles.....23 € le Kg

Escargots persillés la douzaine.....7.50 €

Feuilleté de Ris de Veau et Champ.....11 € pièce/pers.

Feuilleté d'Escargots.....6.50 € pièce/pers.

Feuilleté de Grenouilles.....7.50 € pièce/pers.

Plat :

Timbale de la Mer et sa Crème de Crustacé..... 13.50 €

Côte de Veau aux Girolles.....18.50 €

Filet de Bœuf (Bœuf Simmental) aux Morilles.....19.90 €

Cuisse de Canard Confite, Potée de Choux Rouge et Pommes.....15.00 €

Tournedos de Volaille farci aux Marrons et Champignons.....12.00 €

Offert avec chaque plat : 1 Garniture Parmentière + 2 Garnitures Maraîchères

BUFFET FROID RSJ

à partir de 10 personnes 17 € par pers.

Assortiments de Crudités et Salades :

3 Crudités Variées (Carotte, Betterave Rouge, Concombre, Céleris Rémoulade, ...)

+
2 Salades composées au choix : Taboulé, Purée Péguy, Salade Piémontaise, Salade de pâtes aux accents de Provence, Salade de Pomme de terre et Cervelas, Salade Riz au Thon, ...

ou

Assortiment Champêtre :

1 Terrine de Campagne
2 Charcuteries lorraines : Fuseau Lorrain et Fromage de Tête

2 Charcuteries : Rosette et Jambon Cru
3 Viandes froides : Rôti de Porc, Poulet, Rosbeef

ou

1 Terrine de Campagne
2 Poissons froids : Saumon Label Rouge Fumé par nos soins et Crevettes
2 Charcuteries : Rosette et Jambon Cru
3 Viandes froides : Rôti de Porc, Poulet, Rosbeef



BUFFET FROID RSJ

à partir de 10 personnes 27 € par pers.

Assortiments de Crudités et Salades :

4 Crudités Variées (Carotte, Betterave Rouge, Concombre, Céleris Rémoulade, ...)

+
3 Salades composées au choix : Taboulé, Purée Péguy, Salade Piémontaise, Salade de pâtes aux accents de Provence, Salade de Pomme de terre et Cervelas, Salade Riz au Thon, ...

Assortiment Champêtre :

2 Terrines : Terrine de Campagne et Terrine de Lapin aux Noisettes

2 Charcuteries lorraines : Fuseau Lorrain et Fromage de Tête

2 Charcuteries : Rosette, Jambon Cru
3 Viandes froides : Rôti de Porc, Poulet, Rosbeef
1 Foie Gras : Foie Gras de Canard Maison

ou

2 Terrines : Terrine de Campagne et Terrine de Lapin aux Noisettes

4 Poissons froids : Saumon Label Rouge fumé Maison, Saumon Bellevue, Filet de Truite Fumé et Crevettes
2 Charcuteries : Rosette, Jambon Cru

2 Viandes froides : Rôti de Porc, Poulet
Nos buffets sont disponibles à la vente à
partir de 10 personnes

BUFFET FROMAGES RSJ

5.50 € par personne

Assortiment de 4 sortes au choix de Fromages :

Accompagné de Fruits Secs & 3 Chutney

Supplément Salade Verte & Vinaigrette : 2.00 € par pers.



BUFFET DESSERTS RSJ

5.50 € par personne

Assortiment sucré 4 pièces au choix :

Mousse au Chocolat
Framboisier
Tarte aux Fruits de Saison
Tarte aux Pommes Streusel
Tarte au Citron revisitée
Chou pâtissier
Choux Chantilly
Bavarois aux Fruits Exotiques
Bavarois Caramel Beurre Salé
Tarte fine aux Poires
Crème Mascarpone et Tartare d'Ananas
Salade de Fruits Frais
Macaron
Cheesecake
Mousse de Crème de Marron, Gelée d'orange
Crème Caramel
Flan Pâtissier
Pudding aux Mirabelles
Mini Crème Brûlée

Minimum de commande 10 pièces de chaque sorte

Pain

0.60 € par personne

Mignardises salées RSJ

Verrines salées 1.10€ la pièce :

Mousse de poissons
Tiramisu de Petits Pois et Chips de Lard
Concassé de Tomates et Mousse de Brillat Savarin aux Herbes Fraîches
Cocktail de crevettes
Méli-mélo alsacien : cervelas et emmental

Minimum de commande 10 pièces de chaque sorte

Nos Demi Navettes 1.10 € la pièce :

Saumon Label Rouge Fumé Maison
Poulet Crème au Curry et Roquette
Jambon sec, Tomates séchées et Mousse de fromage
Terrine de campagne et Cornichon

Minimum de commande 10 pièces de chaque sorte

Nos Pains Surprises 50 pièces en assortiment :

41 € le pain surprise
A composer selon vos envies : Rillettes, Foie Gras, Terrine de Campagne, Pâté Forestier, Mousse de Canard, Jambon Italien, Bacon, Jambon Cru, Rosette, Salami, Saumon Fumé, Mousse de Crevette, Mousse de fromage, ...

Réductions froides 1.10 € la pièce ou en formules plateaux :

Toast :
Rosette, Bacon, Jambon Italien, ...
Foie Gras de Canard Maison
Saumon Label Rouge Fumé par nos soins
Mousse de Fromage Frais et Chorizo
Rillettes
Mousse de Crevettes et Safran

Minimum de commande 10 pièces de chaque sorte

Plateau Réductions Froides

24 pièces : 18 € le plateau

48 pièces : 33 € le plateau



LE RELAIS SAINT JEAN
Cuisine Gourmande de Tradition

Carte Traiteur Noël et Nouvel An 2019

22 Avenue de l'Europe

54300 Moncel-Lès-Lunéville

soniamayance@yahoo.fr

www.lerelaisaintjean.fr

03 83 74 08 65

Prix TTC

sans prestation de service compris

RSJ Traiteur ne travaille que des produits frais ; en tenant des comptes des commandes et des livraisons en produits frais, les commandes doivent être passées 7 jours avant la date souhaitée ou Menu de Fêtes se référer aux dates.