



Carte de fin d'année

Pour vos commandes par téléphone du Lundi au Vendredi de 8h00 à 17h00

- Retrait à Stenay : 03.29.88.07.73 (choix 3 sur le serveur)
- Retrait à Verdun : 03.29.88.23.93
- Ou par mail : gilbintraiteurnoel@orange.fr

Retrait des commandes les 24 et 31/12 de 14h30 à 17h00

- Sur Verdun : Magasin au 2 rue Charles Delvert 55100 Verdun
- Sur Stenay : Boucherie au 9 Avenue de Verdun 55700 Stenay



Gilbin traiteur Ou Boucherie Gilbin / www.gilbintraiteur.fr



Menu à 35€

Panaché de 6 miniatures

Terrine de foie gras et saumon fumé sur sa compotée de mirabelles aux oignons

Ou Trilogie de canard (foie gras, magret fumé, mousseron)

Ou Tartare de saumon frais et son aumônière de St jacques

Croustillant de ris de veau aux morilles

Ou Papillote de la mer (saumon, scampi, filet de sole et St jacques)

Ou Tourte de grenouilles et ses escargots à la bourguignonne

Pavé de boeuf rossini

Ou Médaillon de canard à la bière de Noël de Charmois

Ou Filet de lotte au champagne et risotto de queues d'écrevisses

&

Garniture de légumes



Menu à 30€

Panaché de 5 miniatures

Duo de saumon fumé et saumon frais et sa terrine de St jacques

Ou Terrine de gibier et chiffonnade de jambon patanegra

Ou Salade périgourdine et sa tranquette de foie gras

Mélimélo de coquillages gratinés

Ou Coquille bretonne et son velouté de homard

Ou Tourte de caille au foie gras

Pavé de flétan aux petits légumes et sa brochette de scampi

Ou Ballotine de pintade aux girolles

Ou Médaillon de mignon aux mirabelles

&

Garniture de légumes



Menu à 20€

Menu A

Ballotine de chevreuil et sa gelée de cidre



Bouchée de la mer



*Cuisse de canard confite façon grand-mère
&
Garniture de légumes*

Menu B

Délice de crabe à l'armoricaine et ses crevettes



Tourte de canard aux mirabelles



*Civet de gibier Grand Veneur
&
Garniture de légumes*



Nos entrées froides

Terrine de foie gras maison à l'armagnac 14€50

Saumon fumé maison et son tiramisu aux crabes 12€50

Mélimélo de saumon (frais et fumé) et sa crème ciboulette 10€50★

Assiette du mareyeur 12€00

Nos entrées chaudes

★ *Cassolette de ris de veau aux pleurotes de Verdun* 15€00

Feuilleté de caille au foie gras sauce porto 11€80

Coquille St jacques au champagne 12€00

Dos de sandre sauce beurre blanc 11€50

Papillote de rouget et son velouté de langoustine 11€90

★ *Duo d'escargots et grenouilles maître d'hôtel* 10€50



Nos plats à la carte

<i>Filet de veau aux girolles</i>	15€50
<i>1/2 Langouste thermidor et ses gambas grillées</i>	25€00
<i>Ballotine de pintade farcie aux mirabelles et sa sauce</i>	13€80
<i>Magret de canard à la bière de Noël de Charmois</i>	13€90
<i>Mignon de porc au miel</i>	12€50
<i>Filet de bœuf en brioche sauce morilles 4 à 10 personnes</i>	13€80/Pers
<i>Chapon farci au foie gras 8 personnes</i>	50€/Pièce
<i>Jambon de porcelet en brioche et sa duxelle de champignons 8 à 10 personnes</i>	75€/Pièce

&
Garniture de Légumes



Menu Enfant à 10€

*Feuilleté de saumon
Ou Pâté Richelieu et sa gelée dorée*

*Ballotine de poulet aux champignons
Ou Mignon de porc aux marrons
&
ses Pommes dauphines*

Bûche de Noël



Nos différents colis sur commande

Colis pierrade pour 4 personnes à 55 €.

- 4 Tournedos Bœuf
- 4 Médallions de Porc
- 4 Médallions de Veau
- 4 Mini brochettes de Poulet
- 4 Mini brochettes de Canard
- 1 Bouteille de Vin offerte (75cl)

Colis raclette pour 4 personnes à 40 €.

- 600 grs Morbier
- 600 grs Nature
- 6 Sortes de Charcuterie
au choix :
 - Rosette, Jambon Blanc,
Jambon sec, Coppa, Bacon,
Salami, Mortadelle, Fuseau,
Saucisson, Chorizo...
- Des Pommes de terres de
de nos producteurs non cuites
- 1 Bouteille de Vin offerte (75cl)

Colis fondue bourguignonne pour 6 personnes à 65 €.

- 4 sortes de Viandes :
Bœuf, Porc,
Poulet et Canard
- Des pommes de terres de
nos producteurs non cuites
- 1 Bouteille de Vin offerte
(75cl)



Nos plateaux à partager

**Plateau de Fromages pour 6 Personnes*

15€00/Pièce

**Plateau de Charcuterie de 6 Sortes pour 6 Personnes*

15€00/Pièce

(Rosette, Jambon Blanc, Jambon sec, Fuseau, Saucisson, Chorizo...)

**Plateau Apéritif de 20 pièces*

25€00/Pièce

(Verrine, Croissant, Pâté croute, Cassolette...)

**Planche Apéro mixte pour 6 Personnes*

20€00/Pièce

(Assortiment de charcuteries fines et fromages)