Hervé Lombard E.I.

Traiteur

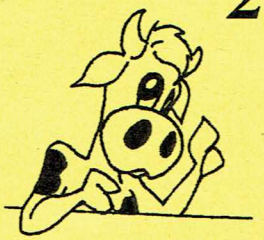


Baptêmes - Communions

Inaugurations - Mariages

Repas de Société

Buffet - Lunch



28 Place Général de Gaulle

Tél. 03 29 08 06 02

88800 VITTEL



**

Heures d'ouverture : du lundi au samedi de 8 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h 30
ouvert le dimanche de 9 h à 12 h 30

**

PLUS DE COMMANDE 6 MOIS A L'AVANCE

ARTISAN

NOS PLATS PREPARES...

- Apéritif -

	la pièce
Pain surprise	60,00€
Canapés chauds ou froids	0,90€
Réductions sucrées	1,10€
Verrines	3,80€

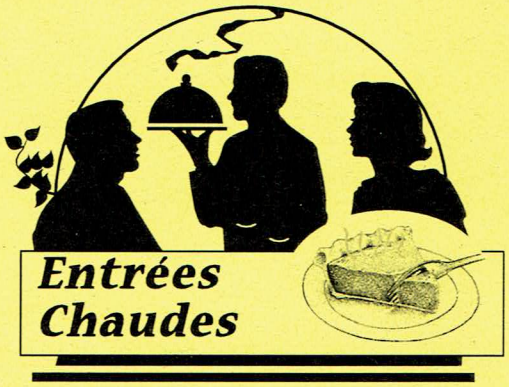


Minimum 8 pers. — Prix par personne

Plateau Maraîcher (Crudités de saison)	6,50€
Salade Scandinave (Saumon frais et fumé, crevettes, surimi, œuf, pamplemousse, mayonnaise)	7,50€
Salade Exotique (Salade frisée, crevettes, lanières de jambon et de poulet, ananas, vinaigrette)	8,00€
Salade Landaise (Mesclum, foie gras, gésiers confits, magrets fumés)	10,50€
Persillade de poulet en gelée, sauce verte	5,80€
Terrine maison et ses condiments	5,00€
Plateau de charcuterie	7,50€
Foie Gras Maison et briochettes	9,40€

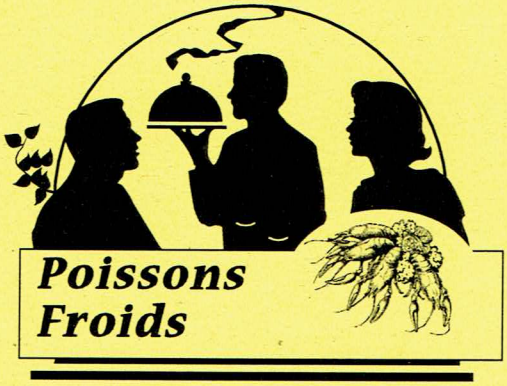
Salade et fromages	3,50€

Servi sur assiette
15,00€ de l'heure



Minimum 8 pers. — Prix par personne

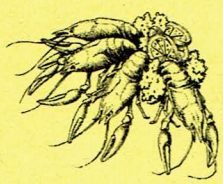
Coquille St-Jacques au Muscadet		5,90€
Escargots maison	La douzaine	9,50€
Feuilleté aux St-Jacques à ma façon		5,00€
Tourte aux ris de veau et morilles		5,00€
Tourte de volaille aux cèpes		4,50€
Tourte aux grenouilles		5,20€
Croustade aux grenouilles		3,80€
Bouchée aux ris de veau et champignons		3,90€
Bouchée aux ris de veau et cèpes		4,80€
Bouchée aux ris de veau et morilles		4,80€
Bouchée Océane (Coquilles St-Jacques, moules, crevettes)		4,80€

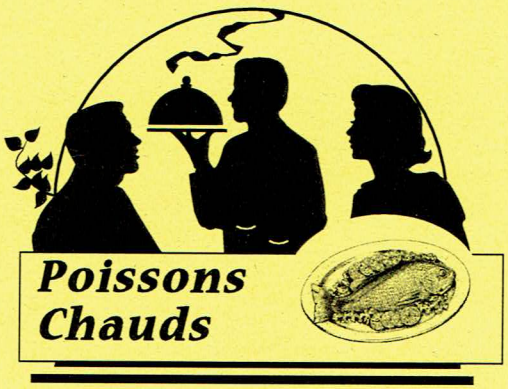


Poissons Froids

Minimum 8 pers. — Prix par personne

Demi-langouste à la Parisienne	18,00€
Saumon fumé sauvage	7,50€
Charlotte au Saumon et ses mini asperges	6,50€
Savarin aux filets de sole, sauce crevette, garni 1/2 œuf et crevettes bouquet	6,50€
Terrine de poisson, sauce citronnée	7,20€
Darne de Saumon garni	6,50€





Poissons Chauds

Minimum 8 pers. — Prix par personne

Délice de crabe	5,20€
Filet d'églefin à la Dieppoise	8,50€
Filet de julienne, sauce safranée	8,50€
Filet de flétan, sauce Normande	8,50€
Filet de loup, sauce au muscadet	8,50€
Filet de cabillaud, sauce crustacés	6,80€
Filet de sandre, sauce homardine	9,20€
Pavé de saumon, sauce au champagne	8,20€
Duo de sandre et saumon, sauce crevette	8,20€
Aile de raie, sauce aux câpres	8,20€
Lotte à l'américaine ou sauce crustacés	8,50€



Viandes

Minimum 8 pers.

Prix par personne

Jambon au champagne gratin dauphinois	8,50€
Filet de porc farci aux girolles gratin de chou-fleur	9,50€
Médaillon de porc au curry riz pilaf	9,50€
Epaule d'agneau en croûte d'herbes flageolets aux lardons flan de duxelles de champignons	12,50€
Gigot farci aux cèpes fagots de haricots verts gratiné à la savoyarde	14,50€
Rôti de veau, sauce aux cèpes tortellini aux fines herbes	12,50€
Filet de bœuf, sauce bordelaise tomate provençale, gratin dauphinois, fageots d'asperges	15,50€

Plats conviviaux

Choucroute garnie	8,50€
Couscous	9,50€
Cassoulet	9,50€
Paëlla	9,50€
Baeckeoffe	9,50€
Tartiflette	8,50€
Lasagnes	7,80€
Hachis parmentier	7,80€



Volailles

Minimum 8 pers.

Prix par personne

Magret de canard au miel avec pomme anna, fagot de haricots, tomate provençale	13,50€
Pintade aux abricots légumes méridionnaux	8,50€
Coq à la bière spätzles	8,50€
Lapin aux pruneaux carottes, petits pois	8,80€
Coq au vin spätzles	8,50€
Poule au riz	8,50€
Pintade forestière petits pois à la française fond d'artichaut farci à la bretonne	8,50€
Lapin, sauce chasseur spätzles	8,80€
Caille farcie, sauce crémée aux cèpes fonds d'artichauts aux petits pois	7,50€
Magret de canard au poivre vert galettes de pommes de terre, haricots verts, tomate provençale	13,50€
Cuisse de canard à la bordelaise gratin dauphinois ou pomme anna	10,20€
Suprême de volaille farci au foie gras, sauce aux morilles - gratin dauphinois	13,50€

lescœur imp. Vittel - Tél. 03 29 08 06 15