

Hervé Lombard ^{E.I.}

Traiteur



Baptêmes - Communions
Inaugurations - Mariages

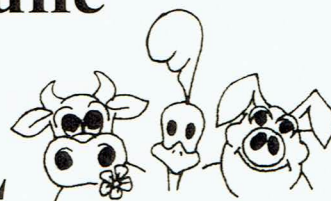
Repas de Société

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



NOS PLATS PREPARES...

- Apéritif -

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



Minimum 8 pers.

Prix par personne

Plateau Maraîcher 6,50€
(Crudités de saison)

Salade Scandinave 7,50€
(Saumon frais et fumé, crevettes, surimi, œuf, pamplemousse, mayonnaise)

Salade Exotique 8,00€
(Salade frisée, crevettes, lanières de jambon et de poulet, ananas, vinaigrette)

Salade Landaïse 10,50€
(Mesclum, foie gras, gésiers confits, magrets fumés)

Persillade de poulet en gelée, sauce verte 5,80€

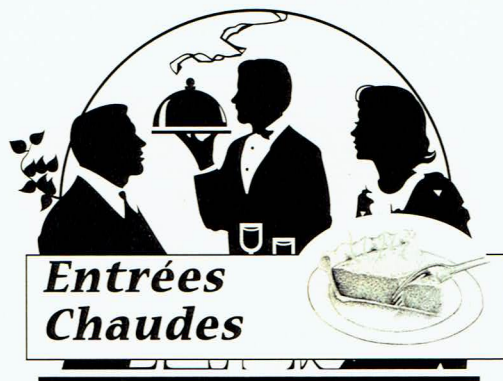
Terrine maison et ses condiments 5,00€

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 4,80€
(Coquilles St-Jacques, moules, crevettes)



Poissons Froids

Minimum 8 pers.

Prix par personne

Demi-langouste à la Parisienne 18,00€

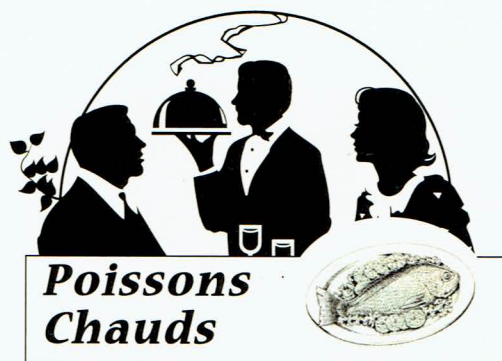
Saumon fumé sauvage 7,50€

*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€

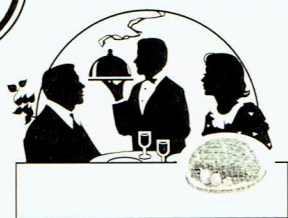
Filet de sandre, sauce homardine 9,20€

*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

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

Plats conviviaux

<i>Choucroute garnie</i>	8,50€
<i>Couscous</i>	9,50€
<i>Cassoulet</i>	9,50€
<i>Paëlla</i>	9,50€
<i>Baeckeoëffe</i>	9,50€
<i>Tartiflette</i>	8,50€
<i>Lasagnes</i>	7,80€
<i>Hachis parmentier</i>	7,80€



Volailles

Minimum 8 pers.

Prix par personne

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