

# SPÉCIAL BUFFET

## SALADES D'ACCOMPAGNEMENT

(200 gr. par personne)

### Douceur de poire

Mesclun de salade, poire, amande, magret, roquefort

### Taboulé de Printemps

Quinoa, betterave, asperges, fraise, chèvre frais, noisette, radis

### Bowl Sau'pomme

Lentilles, pomme granny, saumon fumé, oignons rouges

### César

Mesclun de salade, filet de poulet grillé, parmesan, œuf, sauce César

### Champêtre

Mesclun de salade, pommes de terre, champignons, chèvre frais des Vosges, lardons, œuf

### Fraîcheur d'agrumes

Mesclun de salade, avocat, crevette, pamplemousse, tomate cerise, fêta

## PLATEAUX FROIDS

### Charcuteries artisanales

Rosette, jambon de pays, bacon, saucisson à l'ail

### ou Viandes froides

Rosbeef, rôti de dinde, jambon grillé, mayonnaise maison

## Forfait plateaux froids & salades d'accompagnement

16,00€ par personne

## TERRINES DU MOMENT

Terrine aux légumes de saison .....	2,50€
Terrine de lapin aux châtaignes et champignons de saison.....	3,50€
Terrine de saumon .....	3,50€

Tarif à la part

Création : La Chouette Comm' - 06 16 87 01 55

**L'Atelier**  
TRAITEUR

# NOS PRESTATIONS TRAITEUR

Edition - Printemps 2024

**L'Atelier Traiteur**

659 Rue Division Leclerc - 88800 VITTEL

09 54 58 50 08 - 06 30 14 94 06

[www.lateliertraiteur.com](http://www.lateliertraiteur.com)

# SPÉCIAL APÉRITIF

# À LA CARTE

## LES RÉDUCTIONS SALÉES

Velouté de courgette froid et chips de parmesan  
Mini burger pulled-pork  
Guacamole au saumon gravlax et pamplemousse  
Mini quiche saumon-asperge-épinard  
Houmous de betterave et chips de patate douce  
Curry de légumes, brique de polenta et œuf de caille  
Mini tourte aux grenouilles  
Wrap au saumon fumé  
Mini panini poulet-tomate-mozzarella-pesto  
Chou craquelin au chorizo

## LES RÉDUCTIONS SUCRÉES

**Verrines :**  
Panna cotta pistache-fraise  
Café Liégeois  
Citron crumble meringuée

**Bouchées :**  
Mini tatin aux poires  
Financier fleur d'oranger  
Délice chocolat-rhubarbe

## LES ENTRÉES

Tourte aux grenouilles..... 6,00€  
Mille-feuille saumon & asperge..... 8,00€  
Vol-au-vent de volaille & champignons ..... 8,00€  
Cassolette de noix de St-Jacques & crème de fuseau Lorrain..... 10,00€

## LES PLATS

Ravioles végétariennes burrata-épinard-œuf et crème de parmesan..... 10,00€  
Mignon de porc en croûte aux champignons ..... 12,50€  
Onglet de veau au pesto ..... 13,00€  
Suprême de pintade sauce champagne ..... 13,00€  
Rôti de lotte au chorizo ..... 17,50€  
Souris d'agneau confite aux petits légumes ..... 18,50€

## LES TARIFS

5 salées + 3 sucrées  
12,00€  
8 salées + 4 sucrées  
17,00€  
10 salées + 5 sucrées  
20,00€

## ENTREMETS DU MOMENT

Royal chocolat-rhubarbe  
Charlotte poire & chocolat  
Délice de cheesecake aux fruits de saison  
Choc'en fraise (pistache, fraise et chocolat blanc)  
Pomme d'amour (vanille, pomme, Speculoos, caramel)

4,00€