



Thiébaud

◆
**CARTE
TRAITEUR**
◆

**Boucherie, charcuterie
& traiteur**
◆

— DEPUIS 1968 —



98%

de nos produits
sont faits maison

Photographie réalisée
dans notre séchoir à Remiremont

NOS
BUFFETS
FROIDS

FORMULE À

14 €

PAR PERSONNE

FORMULE À

18 €

PAR PERSONNE

FORMULE À

23 €

PAR PERSONNE

Prix par personne

À partir de 20 personnes

Consultez notre
carte spéciale

Certains prix de notre carte peuvent être
modifiés en fonction des variations saisonnières
Traces d'allergènes possibles dans tout nos produits

Les prix sont TTC et à emporter.

Toute commande passée par téléphone
ou par mail fera l'objet d'un règlement
par carte bancaire à distance.

POUR L'APÉRITIF

	prix par pers.
La réduction salée <i>la pièce</i>	0,70 €
Le mini pâté en croute <i>la tranche</i>	1,00 €
Le canapé <i>la pièce</i>	1,00 €
Assortiment de fromages à picorer	3,50 €
La cochonnaille à «picorer» à partir de 10 personnes	4,00 €
Le cake salé traditionnel <i>jambon, olives, noisettes</i>	11,00 €
Le cake tomates confites mozzarella	11,00 €
Le cake salé <i>saumon fumé, câpres, aneth</i>	13,50 €
Le coffret de douze mises en bouche	26,20 €
Le pain surprise	36,00 €

LES ENTRÉES FROIDES

à partir de 4 personnes

Servies à l'assiette ou sur plat



	prix par pers.
L'assortiment de crudités	4,00 €
L'entremets de légumes et fromage frais	4,50 €
Le bavaois d'asperges vertes chiffonnade de jambon cru	4,50 €
L'assortiment de charcuteries	4,80 €
L'entremets tiramisu crevettes et asperges vertes	5,20 €
L'assortiment de viandes froides	5,50 €
La petite salade Thaï gambas poulet mariné mangue en verrine	6,50 €
La terrine de poisson au grés du marché <i>asperges Pic-nic, crevette bouquet, sauce fines herbes</i>	6,80 €
Le bavaois au saumon fumé	7,00 €
La nonnette aux deux saumons et sa garniture	7,20 €

LES ENTRÉES CHAUDES OU PLATS

à partir de 4 personnes

	prix par pers.
La Saint-Jacques à la bretonne <i>Noix de Saint-Jacques, émiètté de cabillaud, champignons frais</i>	8,50 €
Le feuilleté de grenouilles <i>spécialité maison</i>	8,40 €
Dos de cabillaud <i>aux tagliatelles de courgettes sauce Nolly Prat</i>	12,00 €
Le filet de sandre sauce au riesling	12,00 €

LES VIANDES ET VOLAILLES CHAUDES

à partir de 4 personnes


prix par pers.

L'émincé de filets mignons à l'italienne	6,80 €
Le suprême de pintade sauce crème moutarde à l'ancienne	7,50 €
Le cuissot de cochon de lait braisé aux tomates confites et romarin <i>à partir de 6 personnes</i>	9,20 €
La caille désossée farcie, sauce aux giroles	10,50 €
La pomponnette de joue de bœuf sur son nid de pommes de terre <i>plat complet</i>	11,00 €
Le jambon en croûte sauce porto <i>à partir de 6 personnes</i>	11,00 €
Les médaillons de veau à la crème et au vin jaune	13,00 €
Le poulet de bresse à la crème <i>option morilles en supplément 3 €</i>	13,60 €








LES PLATS UNIQUES

à partir de 8 personnes

prix par pers.

 Les lasagnes aux légumes	6,90 €
Le collet fumé, saucisse & tofailles	7,90 €
Le cochon de lait <i>à partir de 20 personnes</i>	8,40 €
Le Baeckeoffe aux trois viandes	9,00 €
Le parmentier de canard	9,50 €
Le Baeckeoffe de canard	9,50 €
Le tajine de poulet aux légumes confits	10,00 €
Le cassoulet	10,50 €
La choucroute garnie	11,00 €
La paëlla	11,00 €
Le couscous	11,00 €

LES GARNITURES

	prix par pers.
 Spaetzle maison	2,50 €
 Mille-feuille de pommes de terre	2,50 €
 Flan aux trois légumes	2,50 €
 Timbale de risotto	2,50 €
 Pommes dauphines	3,50 €
 Bouquet de légumes	3,50 €
 Poêlée de champignons	4,50 €

 *Convient aux végétariens*



Nous vous conseillons
de passer votre commande
**au minimum 7 jours
avant votre événement.**



Pour nos plats à servir chaud,
nous vous indiquerons la méthode
de réchauffage idéale.



19, rue de la Xavée - 88200 Remiremont
Tél. 03 29 62 11 00 - charcuterie.thiebaut@wanadoo.fr

www.charcuterie-thiebaut.fr