

# Menu de Noël

Au prix de 34.90€ ttc par pers

Saint jacques et chou-fleur grillé au curry

Sauce coco

Ou

Foie gras en terrine, pain d'épices

clémentines et brisures de marrons caramélisées

~

Suprême de chapon au vin jaune

Strüdel aux champignons et pommes de terre

Ou

Tournedos de bœuf sauce truffe

Triangle de polenta au vieux parmesan et fine ratatouille

~

Dôme émeraude

Mousse pommes/cœur cassis et dés de pommes

Ou

Chocolat rubis

Mousse chocolat/cœur fruits rouges

**Commande à passer au plus tard le 18 décembre 2019 pour les commandes de Noël, pas de prise de commandes pour nouvel an cette année .**

**Nombre de commandes limitées.**

**Les livraisons et commandes à emporter seront effectuées le 24 décembre entre 10h et 15h.**



TRESSON TRAITEUR  
Cuisine, tradition et saveur des produits frais

## Carte de Fin d'Année



SARL TRESSON TRAITEUR – 46 rue de Pont-à-Mousson– 57000 Metz

Siret : 822 068 110 00011

Tel : 06 13 29 46 88

Mail: [sebastien.tresson@gmail.com](mailto:sebastien.tresson@gmail.com)

Site web : [www.tressontraiteur.com](http://www.tressontraiteur.com)

## *Aperitif*

Pain surprise assortiment (saumon-charcuterie-fromage) (50 triangles):  
**32.90€**

Plateau réductions chaudes (65 pièces) : **22.90€**

Plateau canapés (27 pièces) : **21.20€**

Plateau canapés (54 pièces) : **39.20€**

Plateau brioches navettes garnies (foie gras, saumon mariné, mousseline de crabe):( pour un minimum de 15 pièces ) **1.30 €/pièce**

## *Épicerie*

Tourte aux cuisses de grenouilles désossées,  
sauce citron vert: **11.90€ la part**

Pâté en croûte aux 3 volailles, foie gras et pistaches : **13.20€ la part**

Nougat de foie gras de canard aux fruits secs: **115.60€/kg**

Terrine de ris de veau aux Morilles : **92.60€/kg**

Terrine de foie gras: **109.80 €/kg**

(Terrine en 250g, 500g ou 1kg)

**Les prix s'entendent ttc par personne.**

## *Entrées*

Nage de crustacés à la citronnelle et ses petits légumes: **15.90 €/pers**

Saumon en gravelax, sauce aneth au vinaigre de Xeres

Accompagné de ses blinis : **11.70€ /pers**

Cocotte briochée de ris de veau et cèpes : **14.90€ /pers**

Marmite de saint jacques à la crème de truffe

Sur lit de couscous de chou-fleur: **14.90€/pers**

## *Plats et accompagnements*

Poitrine de veau farcie aux champignons, sauce girolles

Gratin dauphinois: **13.90 €/pers**

Noisettes de chevreuil lardée, sauce aux airelles

Gnocchi de butternut et poêlée de champignons: **15.10 €/pers**

Caille entièrement désossée farcie aux figues et aux noisettes  
Jus court corsé, pommes de terre grenaille et poêlée de légumes

**13.90 €/pers**

Koulibiac de saumon et fondue de poireaux  
( saumon, épinards, riz, champignons) : **13.10€/pers**