

Boucherie • Charcuterie • Traiteur

L'ÉQUATION

GOURMANDE

Votre traiteur à Metzervisse et Terville



*Fêtes de fin
d'année*

2021-2022

Noël
Commandes jusqu'au
18 décembre 2021

Nouvel An
Commandes jusqu'au
27 décembre 2021



**BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR**

L'EQUATION
COURMANDE

Olivier Mangin
Maître Artisan

Qualité labellisée,
Créateur d'idées

Qualité, tradition,
passion, générosité :
c'est notre
équation gourmande!

8a rue de l'Arc Mosellan
7940 METZERVISSE
03 82 56 29 36
gourmande.fr

Terville
Tél.: 03 55 18 20 82

Metzervisse
Tél.: 03 82 56 29 36

Le menu
29,95€
par personne

Entrée

Blanquette de cabillaud et de Saint Jacques

Plat

***Suprême de chapon aux morilles,
Ecrasé de pommes de terre à la truffe,
Mille feuilles de légumes***

Dessert

Nougat glacé ou Tiramisu



Les volailles crues

Dinde du Gers Tradition des coteaux du Pelon	20,95€ /Kg
Dinde fermière de La Bresse	27,95€ /Kg
Dinde fermière Label Rouge P.A.C.	19,95€ /Kg
Dindonneau P.A.C.	9,20€ /Kg
Poularde fermière du Gers Tradition des coteaux du Pelon	19,95€ /Kg
Poularde de Bresse effilée roulée	42,95€ /Kg
Poularde fermière P.A.C.	18,95€ /Kg
Pintade fermière Label Rouge effilée	14,95€ /Kg
Pintade fermière P.A.C.	17,95€ /Kg
Pintade P.A.C.	10,95€ /Kg
Pintadou Label Rouge du Gers	23,95€ /Kg
Pintadou Label Rouge P.A.C.	23,95€ /Kg
Oie fermière Label Rouge	22,95€ /Kg
Canette de Barbarie fermière	8,95€ /Kg
Caille des Vosges	15,95€ /Kg
Pigeon effilé	27,95€ /Kg
Poulet de Bresse	22,50€ /Kg
Chapon de Moselle	17,95€ /Kg
Chapon du Gers Tradition des coteaux du Pelon	20,50€ /Kg
Mini chapon du Gers Tradition des coteaux du Pelon	21,95€ /Kg
Chapon fermier P.A.C.	18,95€ /Kg
Chapon P.A.C.	13,95€ /Kg
Cuisse de chapon	16,95€ /Kg
Suprême de chapon	24,95€ /Kg
Suprême de pintade	23,50€ /Kg

Les viandes crues

	<i>Au cours du jour</i>
Filet de bœuf	22,95€ /Kg
Rosbif ficelé bardé	23,95€ /Kg
Noix de veau	17,95€ /Kg
Filet mignon de porc	31,95€ /Kg
Filet mignon de veau	17,95€ /Kg
Filet mignon de porc figues et foie gras <i>Nouveauté 2021</i>	17,95€ /Kg
Épaule d'agneau à l'italienne	20,95€ /Kg
Paupiette de veau aux girolles et aux châtaignes	25,95€ /Kg
Rôti de veau dame blanche (jambon cru et emmental)	23,95€ /Kg
Rôti de veau farci aux morilles	23,95€ /Kg
Paupiette de canard poire et pain d'épices <i>Nouveauté 2021</i>	19,95€ /Kg
Filet mignon aux cèpes et cognac	17,95€ /Kg

Les gibiers crus

Cuissot de chevreuil avec os	27,80€ /Kg
Cuissot de sanglier avec os	19,90€ /Kg
Dos de sanglier avec os	21,90€ /Kg
Cuissot de biche avec os	20,90€ /Kg
Dos de biche avec os	34,90€ /Kg
Faisan entier	30,90€ /Kg
Perdreau entier	38,90€ /Kg
Lièvre entier	23,90€ /Kg

Les cocktails et apéritifs

Pain surprise terre ou mer (70 pièces environ)	36,95€ /Pièce
Canapé festif	0,85€ /Pièce
Mini burger de foie gras	1,85€ /Pièce
Réduction salée (mini-quiche, mini-pâté, etc....)	0,65€ /Pièce
Mauricette saumon fumé ou foie gras	1,05€ /Pièce
Verrine de foie gras et confit d'échalotes	1,95€ /Pièce
Verrine tartare de saumon	1,95€ /Pièce
Verrine de gambas à l'ananas	1,95€ /Pièce

Les foies gras faits maison

Foie gras de canard entier au Sauternes	109,95€ /Kg
Foie gras de canard aux figues et Sauternes	109,95€ /Kg
Foie gras de canard truffé 5% Nouveauté 2021	129,95€ /Kg
Foie gras d'oie	129,95€ /Kg
Trilogie de foie gras	12,95€ /Pièce
Bocal de foie gras au Sauternes (semi-conserve)	11,95€ /Pièce

Les confits

Confit à la figue	2,95€ /Pièce
Confit à l'échalote	2,95€ /Pièce
Confit à l'oignon	2,95€ /Pièce

Les poissons chauds

Filet de sandre sauce champagne

6,95€ /Pers.

Coquille St. Jacques

6,95€ /Pièce

Filet de saumon sauce aneth

6,95€ /Pièce

Cassiolette lutée de St. jacques *Nouveauté 2021*

8,95€ /Pièce

Filet de St. Pierre poché au lait de coco et thé vert

11,95€ /Pièce

Les poissons froids

Saumon d'Ecosse fumé maison

60,95€ /Kg

Saumon en Bellevue garni (minimum 8 personnes)

7,95€ /Pers.

Filet de truite en gelée

7,95€ /Pièce

Tartare de saumon

8,95€ /Pièce

½ langouste à la parisienne

24,95€ /Pièce

Les entrées chaudes

Tourte Lorraine (5 à 6 personnes)	14,95€ /Pièce
Tourte de volaille aux cèpes (5 à 6 personnes)	16,95€ /Pièce
Tourte de canard aux morilles (5 à 6 personnes)	24,95€ /Pièce
Tourte de saumon <i>Nouveauté 2021</i>	4,95€ /Pièce
Boudin blanc prestige au foie gras et pistache	26,95€ /Kg
Boudin blanc prestige à la poire et noisette caramélisée	19,95€ /Kg
Boudin blanc à la truffe (1%) <i>Nouveauté 2021</i>	19,95€ /Kg
Tourte de canard individuelle <i>Nouveauté 2021</i>	4,95€ /Pers.
Escargots pur beurre (la douzaine)	7,95€

Les entrées froides

Aspic aux deux saumons <i>Nouveauté 2021</i>	3,60€ /Pièce
Pâté en croûte de filet mignon aux cèpes <i>Nouveauté 2021</i>	3,95€ /Pièce
Charcuterie festive	6,95€ /Pers.

Les viandes et volailles cuisinées

Suprême de chapon aux girolles	12,95€ /Pers.
Souris d'agneau confite aux épices et tomates confites	14,95€ /Pers.
Médailon de biche sauce porto	16,95€ /Pers.
Cuisse de canard aux poivres verts	10,95€ /Pers.
Filet mignon de veau aux morilles	11,95€ /Pers.
Filet de bœuf Wellington	15,95€ /Pers.
Magret de canard aux fruits rouges	11,95€ /Pers.
Mijoté de sanglier aux marrons	10,95€ /Pers.
Fricassé de chapon aux figues et sauce pain d'épices	11,95€ /Pers.
Suprême de poulet au vin jaune et morilles	11,95€ /Pers.

Les accompagnements

Gratin dauphinois à la crème	2,85€ /Pers.
Ecrasé de pommes de terre à la truffe	3,15€ /Pers.
Mille feuilles de légumes	2,95€ /Pers.
Poêlée de légumes aux marrons	2,75€ /Pers.
Gratin de topinambour et patate douce	2,85€ /Pers.
Risotto forestier ou aux châtaignes	2,95€ /Pers.
Ecrasé de potiron aux châtaignes	2,85€ /Pers.
Ecrasé de légumes d'antan et amandes concassées	2,85€ /Pers.
Fonds d'artichauts farcis	2,95€ /Pers.
Galette de pommes de terre et petits légumes	1,45€ /Pièce

Douceurs diverses

Corbeille garnie

28,95€ /Pièce

Divers Terrines

(lapin, canard, sanglier, forestière, poivre, rustique)

4,30€ à 4,95€

Plateau de fromages (6 à 8 personnes)

17,95€ /Pièce

Les desserts maison

Nougat Glacé Maison (recette de Pierre GAGNAIRE)

3,95€ /Pièce

Tiramisu framboise-chocolat

3,35€ /Pièce

Tiramisu aux marrons glacés

3,35€ /Pièce

Bûche de Noël (6 à 8 parts) voir carte GERBER

26,95€ /Pièce

Stollen de la maison GERBER

13,50€ /Pièce

Cake maison aux fruits secs et orange

6,95€ /Pièce

L'ÉQUATION

GOURMANDE

Metzervisse
6A, rue de l'Arc Mosellan
57940 Metzervisse
Tél.: 03 82 56 29 36

Terville
141, route de Verdun
57180 Terville
Tél.: 03 55 18 20 82



/lequationgourmande

E-mail : traiteur@lequationgourmande.fr

Site web : www.lequationgourmande.fr