

Entrées

Saumon belle-vue.....	9,95 € / pers.
Cassolette de St Jacques et son riz aux petits légumes...	8,95 € / pers.
Saumon fumé maison.....	7,95 € / pers.
Terrine de saumon et cabillaud.....	6,95 € / pers.
Pâté riesling et ses salades.....	5,95 € / pers.

Les plats principaux

Mignon de veau aux morilles.....	12,95 € / pers.
Suprême de pintade forestier.....	10,95 € / pers.
Souris d'agneau confite au miel et au thym.....	15,95 € / pers.
Caille désossée farcie.....	12,95 € / pers.
Mignon de porc aux cèpes.....	10,95 € / pers.
Cuissot de porcelet braisé au miel.....	8,95 € / pers.
Magret de canard aux poivres verts ou aux fruits rouges.....	12,95 € / pers.
Papillote de saumon et cabillaud.....	10,95 € / pers.

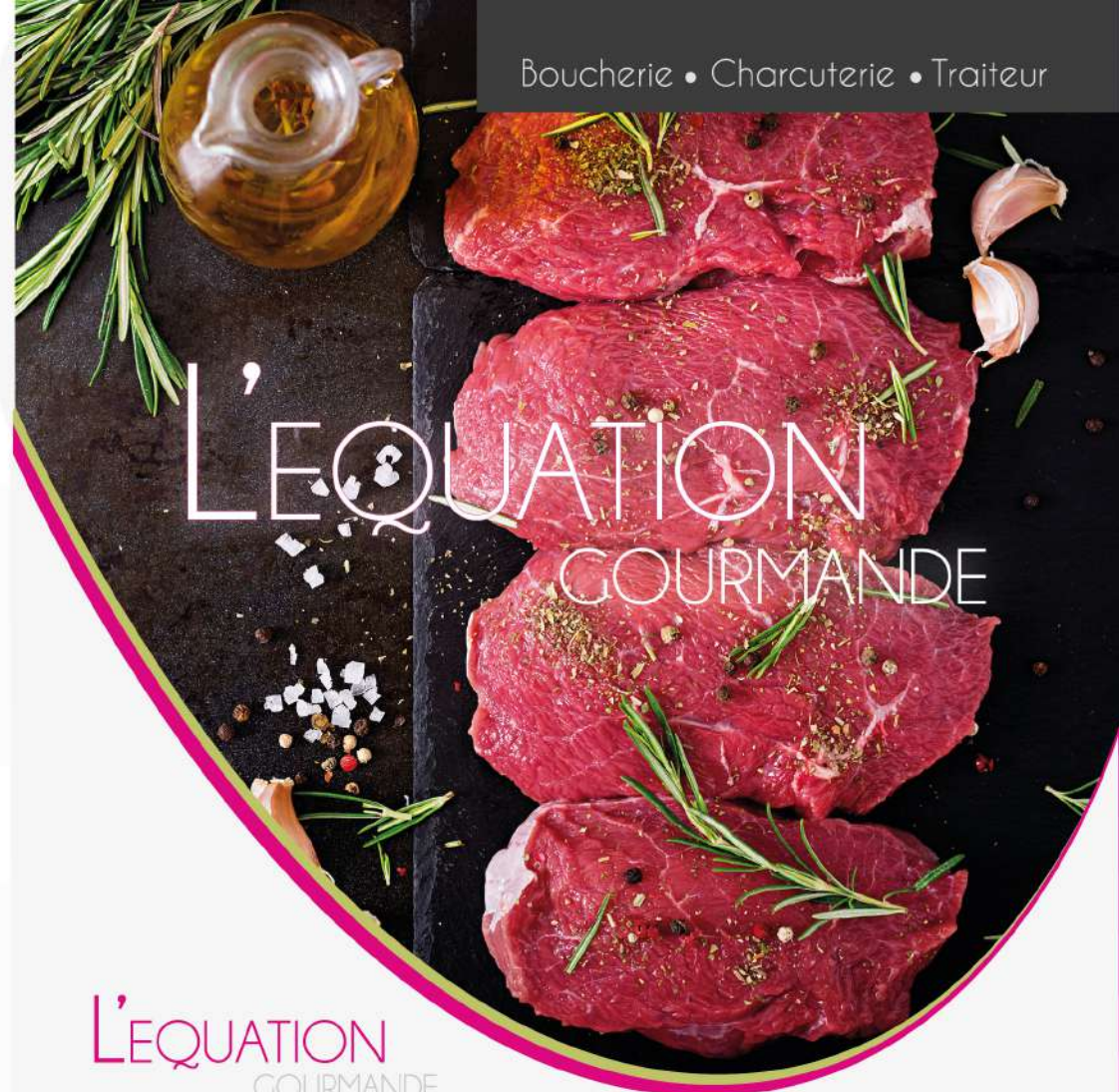
Les accompagnements

Gratin Dauphinois.....	3,25 € / pers.
Risotto aux petits légumes.....	3,35 € / pers.
Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette.....	2,95 € / pers.
Mille feuille de légumes.....	3,25 € / pers.
Pomme de terre rôtie paysanne.....	2,95 € / pers.
Poêlée de légumes.....	3,05 € / pers.

DEVIS

Sur simple demande et sur rendez-vous, nous pouvons vous personnaliser votre repas selon vos goûts et vos envies pour tous vos événements, anniversaires, baptêmes, communion, mariage, etc...

Boucherie • Charcuterie • Traiteur



L'EQUATION
GOURMANDE

Terville

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

Metzervisse

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

TARIFS 2022-2023



E-mail : traiteur@lequationgourmande.fr
Site web : www.lequationgourmande.fr

Les amuses-bouches pour l'apéritif

Pain surprise terre	38,00 € pièce
Pain surprise mer	39,95 € pièce
Réduction salée	0,90 € pièce
Canapé maison nouvelle gamme	0,80 € pièce
Mini verrine à la cuillère	1,95 € pièce
Réduction sucrée maison Gerber	1,15 € pièce
Mauricette (saumon, foie gras, thon ou charcuterie)	1,15 € pièce

Entrées chaudes

Pâté Lorrain	2,90 € pièce
Pâté Lorrain 5 personnes	11,95 € pièce
Tourte Lorraine	3,25 € pièce
Tourte Lorraine 5/6 personnes	16,95 € pièce
Quiche individuelle (Lorraine, saumon, chèvre, etc ...)	2,35 € pièce
Tourte au saumon	4,25 € pièce
Bouchée à la reine	3,65 € pièce
Jambon en croûte avec sauce au porto	16,95 € le kilo
Filet mignon en croûte avec sauce forestière	18,95 € le kilo
Feuillantine individuelle	4,50 € pièce

Les plats à partager

Paëlla	11,95 € par pers.
Couscous	10,95 € par pers.
Choucroute	9,95 € par pers.
Bœckeffe	10,95 € par pers.
Tajine d'agneau aux tomates confites et olives	11,95 € par pers.
Tajine de veau	10,95 € par pers.
Potée Lorraine	9,95 € par pers.

Les plateaux à partager

Plateau charcuterie	4,90 € par pers. (min. 5 pers.)
Plateau raclette et charcuterie	7,45 € par pers. (min. 5 pers.)
Plateau pierrade	6,40 € par pers. (min. 4 pers.)
Plateau pierrade mixte (brochette, mini steak)	6,55 € par pers. (min. 4 pers.)

Les buffets

Buffet Pique-nique

10,95 € par pers.

Jambon cuit - assortiment de charcuteries - fuseau Lorrain
terrine de campagne - rosette - jambon cru fumé - rôti de dinde
Taboulé - céleri rémoulade - salade de carotte - condiments

Buffet campagnard

12,95 € par pers.

Jambon cuit - jambon cru - fuseau Lorrain - terrine fermière
fromage de tête - rosette - assortiment de charcuteries - rillettes - coppa
Salade de pommes de terre - céleri rémoulade
salade de carottes - concombres - condiments

Buffet du marché

14,95 € par pers.

Jambon cru - jambon cuit - fuseau Lorrain - terrine à l'ancienne - Rosbeef
rôti de porc - rôti de dinde - pâté au Riesling en gelée - salami
Taboulé - salade de concombres - salade de carottes
salade de pâtes-céleri - condiments

Buffet gourmand

16,95 € par pers.

Saumon belle-vue - saumon fumé - gambas - rôti de veau
terrine de lapin - fuseau Lorrain - suprême de volaille - rosbeef
jambon cru maison - jambon cuit fumé
salade de pommes de terre paysanne - salade de tomates mozzarella
salade de concombres - taboulé - macédoine de légumes
carottes - condiments



Buffets personnalisés sur demande.

Nos buffets sont accompagnés d'un minimum de 150gr de charcuteries et de 250 gr de salades.

L'EQUATION
GOURMANDE