

MENU À 16 €

Traiteur n°1

Tourte à la bière et ses trois arudités

—
Mignon de porc forestier

—
Ou Crumble de canard confit à la bière d'Orval

—
Brie de Meaux

—
Ou Bavaois mirabelle chocolat

Traiteur n°2

—
Assiette lorraine (assortiment de cinq charcuteries)

—
Ou Tourte lorraine marinée à la fleur de bière

—
Trésor de volaille sauce à la bière blonde et ses petits légumes

—
Ou Selle de porcelet à la bière de Stenay et sauce champignons

—
avec ses légumes

—
Tarte aux fruits

Traiteur n°3

—
Terrine du chef à la bière et cramaillotte

—
Ou Cruautés

—
Ou Pâté croûte à la bière de Charmoy

—
Daube de boeuf à l'Orval et pommes de terre boulangères

—
Ou Joue de porc au miel et bière

—
Brie

—
Ou Ile flottante

—
Ou Tarte de saison

MENU À 20 €

Traiteur n°1

—
Feuilleté de Saint-Jacques

—
Ou Tourte à la bière

—
Suprême de pintade aux airelles

—
Ou Gigot d'agneau à la crème d'ail - Garniture de légumes

—
Brie de Meaux et Fromage d'Orval

—
Trois Mignardises de Lorraine (madeleine, chocolat, mousse mirabelle)

—
Ou Tiramisu spéculoos

—
Ou Fondant au chocolat

Traiteur n°2

—
Feuilleté Stenaisien aux pointes d'asperges

—
Ou D'Artois de saumon aux fruits de mer sauce nantua

—
Choucroute de la mer à la bière

—
Ou Cuisse de canard confite à la Kriek

—
Brie de Meuse

—
Mousse à la bière et coulis de fruits

—
Ou Tarte chaude à la bière avec sa crème anglaise

Traiteur n°3

—
Tourte lorraine et salade verte de saison

—
Ou Bouchés à la Reine

—
Blanquette de veau à l'ancienne et riz pilaf

—
Ou Mignon de porc et gratin de courgettes et pommes de terre

—
Ou Choucroute garnie (en saison jusque fin avril)

—
Brie et Munster

—
Crème brûlée

—
Ou Tarte de saison

MENU À 25 €

Traiteur n°1

—
Terrine de foie gras et compotée d'oignons réduite à la Kriek

—
Ou Crumble de Saint-Jacques

—
Sorbet lorrain

—
Filet de caillies aux cèpes

—
Ou Magret de canard à la réduction de Bellevue framboise

—
Avec garniture de légumes

—
Brie de Meaux et fromage d'Orval

—
Quatre Mignardises de Lorraine (madeleine, 2 chocolats, mousse mirabelle)

—
Ou Tiramisu spéculoos

—
Ou Fondant au chocolat

Traiteur n°2

—
Tarte Tatin de canard à la fleur de Bière sur petite salade de gésiers confits

—
Ou Suprême de sandre de rivière à la bière

—
Sorbet à la fleur de bière

—
Filet de porcelet aux giroilles

—
Ou Noix de veau bière de Stenay et sa sauce à la bière blanche

—
Garniture de légumes

—
Brie et Munster

—
Sabayon à la bière blanche et aux framboises

Traiteur n°3

—
Bouchée à la Reine aux ris de veau

—
Ou Tarte aux deux saumons

—
Sorbet lorrain

—
Noix de veau aux giroilles et assortiment de légumes

—
Ou Cuisse de canard au thym et au miel

—
Brie et Munster

—
Ou Comté et Chèvre

—
Poirier

—
Ou Forêt noire