

# CARTE TRAITEUR

à partir du 3 Septembre 2021  
afin de nous permettre de  
gérer au mieux les approvisionnements,  
votre commande est à effectuer à l'avance  
(toutes les modalités de réservation en fin du document)



## Jours et Horaires de Retrait

les Vendredis de 10h30 à 11h30

les Samedis 10h30 à 11h30

les Dimanches de 10h30 à 11h30

*Pour les autres jours, consultez nous !*

*Commande à effectuer*

*au minimum 24h à l'avance*

*NB : Certaines de nos préparations seront conditionnées en bocaux, dont la consigne vous sera facturée en supplément lors du retrait de votre commande, et vous sera remboursée lors du retour des bocaux*

## Carte proposée :

*Valeur  
consigne*

**Entrée** Bouchées Marie Leszczynska 9 €

*au choix (bouchées à la reine originelles à base de ris et langue de veau, blanc de volaille, champignons et oignons, le tout coupé en petits morceaux, puis poêlé, déglacé au vin blanc et crème, servi en croustades de pâte feuilletée)*

**Quenelles de Saumon Frais et Fumé,** 9 € 2 €  
sauce Verveine et Citron

*(Chair de Saumon frais mixée avec crème et oeuf, agrémentée de lardons de saumon fumé, formée en quenelles qui sont pochées puis servies sur un écrasé de topinambour et accompagnées d'une sauce au citron et à la Verveine)*

**Plat** Pâté de Godiveau au Foie Gras 15 € 2 €

*(Farce à base de lard, viandes de veau et de porc, garnie d'oignon compoté et de morceaux de foie gras, le tout cuit en pâte feuilletée)*

**Plateau de fromages** de 300g pour 2 à 3 personnes 9 €  
*assortiment de 5 ou 6 variétés de fromages sélectionnés par nos soins*

**Dessert** Crème à l'Abbesse 9 € 1 €

*au choix (recette issue des Soupers de la Cour de Menon : crème pochée parfumée - cannelle, coriandre, fleur d'oranger, citron confit et morceaux de chocolat - accompagnée de macarons d'amandes)*

**Baba au Vin de Tokaji,** Crème fouettée nature OU au Safran 9 € 2 €

*(Nous proposons également nos glaces et sorbets – liste en page suivante)*

*Vous pouvez également commander  
le menu Entrée, Plat et Dessert pour 28 €  
(plus la valeur des consignes, selon les plats choisis :  
chaque bocal est consigné 1 €,  
mais certains plats peuvent nécessiter plusieurs bocaux)*

## Pour grignoter à l'apéritif

Nos Crackers au Fromage et aux Graines  
(sésame, pavot, moutarde et cumin) : 2,5 €/100 g



## Nos Glaces et Sorbets maison

*en boîte d'1/2 litre*

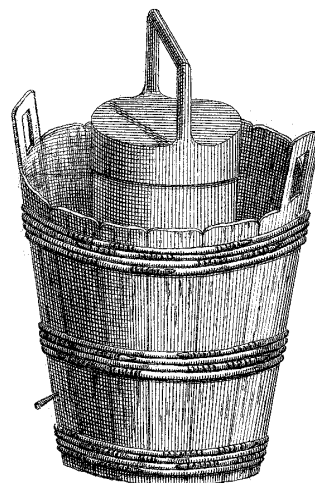
**Sorbets :** 5 €

Fraise, Mirabelle

**Glaces :**

Lait d'Amandes : 5,5 €

Madeleine, Safran, Bergamote : 6 €



## Notre petite Épicerie polonaise :

*(produits importés de Pologne)*

Kasza Gryczana (sarrasin grillé) *la boîte de 400 g* 2,60 €

Kasza Jęczmienna (orge perlé) *la boîte de 400 g* 2,60 €

Pâtissons Aigres-Doux, *le bocal de 430 g net* 3,60 €

Pâtissons Aigres-Doux, *le bocal de 430 g net* 3,60 €

Moutarde polonaise, *le bocal de 190 g* 1,60 €

## Nos Gourmandises Maison

Sablés Cannelle et Amandes 5 €/100 g

Sablés Chocolat et Fleur de sel 5 €/100 g

Guimauves à la Bergamote 3 €/50 g

Palmiers à la Cannelle 3 € /50 g

Zestes de Bergamote candys

5 € le sachet de 55 g environ

6 € le bocal de 55 g environ

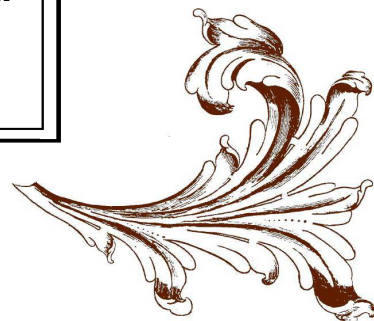
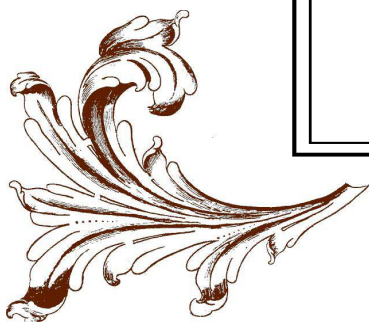
Zestes de Cédrat candys

5 € le sachet de 55 g environ

6 € le bocal de 55 g environ

Zestes de Citron candys

5 € le bocal de 40 g environ



## Pour grignoter à l'apéritif

Nos Crackers au Fromage et aux Graines (sésame, pavot, moutarde et cumin) :

2,5 €/100 g

## Quelques Boissons :

**Mellarose Zubrowka** (mélange d'agrumes – orange, citron, cédrat et bergamote, adouci au miel et complété de wodka polonaise à l'herbe de bison)  
*cocktail apéritif maison,* le flacon de 50cl 20 €

**Eau d'Archange de Lorraine** (cannelle, coriandre, macis, anis vert et étoilé, macérés dans une eau-de-vie sucrée avec jus et zestes de citron)  
*liqueur apéritive maison,* le flacon de 12cl 6 €  
le flacon de 25 cl 9,5 €

**Parfait Amour de Lorraine** (herbes, épices et zestes de citron)  
*liqueur digestive maison,* le flacon de 12cl 8 €  
le flacon de 25 cl 13,5 €

**Les Symples** : 2,90 €/33cl  
*infusions fraîches et bio*

- Potion relaxante : *Cassis, Myrtille, Verveine, Lavande, Cerise et Camomille.*  
- Potion détoxifiante : *Carotte, Sureau, Citron, Pomme, Saugue et Stévia.*

**Jus de Fruits** : 3 €/33cl

- *Produits Alain Milliat* -

- Cassis
- Mangue
- Pamplemousse

## Les Bulles :

**Cuvée Céleste Domaine Camille Migot – Lucey (Lorraine)**

14,5 €/75 cl

**Champagne Rosé Besserat de Bellefon Cuvée des Moines**

20 €/37cl

ou 39 €/75 cl

**Champagne Triple B Besserat de Bellefon 2013**

39 €/75cl

**Champagne Palmer Cuvée Brut Réserve**

17,5 €/37 cl

## pour accompagner le repas :

**Alsace Riesling** Frédéric Mochel :

16 €/75 cl

*Vin Blanc Sec, fruité et rond*

**Côtes de Moselle Pylae 2017** Château de Vaux Pinot Gris :

24 €/75 cl

*Vin Blanc Sec Atypique, équilibre entre la gourmandise et la fraîcheur, tannins très soyeux*

**Galic Grasevina** Croatie :

18,50 €/75 cl

*Vin Blanc Sec et fruité, notes d'amandes*

**Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc 2017** Domaine Gros F&S :

26 €/75 cl

*Chardonnay Vin Blanc Sec, puissant et boisé*

**Volnay** Domaine Huber Verdereau - Bourgogne :

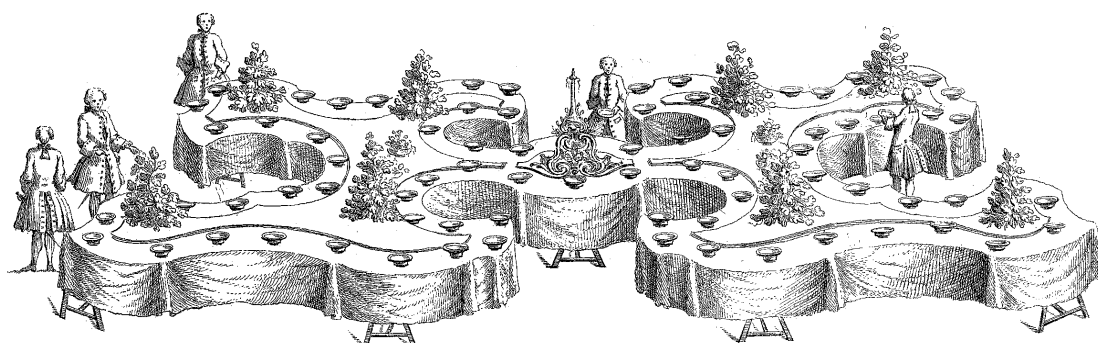
31 €/75 cl

*Vin rouge souple, légèrement boisé et épicé*

**Merlot Gesztenyes** – Hongrie :

21,5 €/75 cl

*Vin rouge hongrois, puissant, racé et épicé*



## Moyens de Règlement acceptés :

- ☞ Carte Bancaire (avec ou sans contact)
- ☞ Espèces
- ☞ Chèques
- ☞ Titres Restaurant
- ☞ Chèques Vacances
- ☞ Florains ( [www.monnaielocalenancy.fr](http://www.monnaielocalenancy.fr) )
- ☞ Chèques Cadeaux Vitrines de Nancy
- ☞ et bien sûr nos chèques cadeaux

## Bons cadeaux

Nous faisons toujours nos bons cadeaux, sur mesure, libellés soit en chèque cadeau avec une valeur au choix, soit en prestations (menus, boissons, ...)

N'hésitez pas à nous demander conseil !

## Modalités de Réservation :

Envoyez nous un email à [info@latabledestan.com](mailto:info@latabledestan.com) ou à [tablestan@free.fr](mailto:tablestan@free.fr) en précisant : votre nom, votre numéro de téléphone, les plats et produits souhaités, le jour et l'heure de retrait souhaitée :  
Vendredi entre 10h30 et 11h30  
Samedi entre 10h00 et 11h30 ou Dimanche entre 10h et 11h30.  
*(en cas d'impossibilité par email, vous pouvez aussi nous téléphoner au 03 83 35 36 52)*

### **Commande à effectuer au minimum 24h à l'avance**

*(passé cet horaire, il nous est compliqué d'avoir tous les produits disponibles)*

Nous vous recontacterons pour vous confirmer la disponibilité des produits, valider votre commande et fixer un horaire de retrait.

## Emballages et Conservation

Selon les plats, nous utilisons différents emballages pour faciliter le transport, la conservation et l'éventuelle remise en température.

Nous utilisons principalement des bocaux en verre (consignés), des barquettes en carton (compostable et/ou recyclable) et, pour certains produits le nécessitant, des poches sous-vide.

Nos produits frais ont ainsi une durée de vie minimum de 3 jours, certains plus, n'hésitez pas à nous demander !

## Au moment du Retrait ...

Nous vous remettons votre commande en la vérifiant ensemble et nous vous confions la notice détaillée pour réchauffer à la maison, sans se poser de question.

Nous fournissons des sacs, mais l'idéal est bien sûr de venir avec une glacière.

## Pour le Retour des Consignes

Certains de nos plats sont conditionnés dans des bocaux consignés.

En attendant la réouverture en consommation sur place, les consignes peuvent être ramenées les samedis et dimanches matins, pendant les horaires de retrait, ou bien les jeudis et vendredis, sur rendez-vous.

*(nous avons un bon stock de roulement pour les bocaux, il n'y a pas de délai imposé pour le retour des consignes)*