

CARTE TRAITEUR

pour les 16 et 17 Janvier 2021

*afin de nous permettre de gérer au mieux les
approvisionnements,*

*vosre commande est à effectuer avant vendredi 15/01 à 11h
(modalités de réservation en fin du document)*

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

Galettes des Rois :

16 € la galette 4 parts

frangipane d'amande

OU noisette et chocolat

Carte proposée :

	<i>Valeur consigne</i>
<i><u>Entrée</u> Blanc-manger de poisson, sauce au vin gris (mousse de poisson au lait d'amandes, servie sur une fondue de jeunes pousses d'épinards, accompagnée d'une sauce au vin gris et à l'échalote)</i>	<i>9 € + 2€</i>
<i>Bouchées à la Reine Marie Leszczyńska</i>	<i>9 €</i>
<i><u>Plat</u> Quasi de Veau rôti, sauce au raifort rose</i>	<i>14 € + 2 €</i>
<i><u>Plateau</u> de 300g de fromages pour 2 à 3 personnes assortiment de 5 ou 6 variétés de fromages sélectionnés par nos soins</i>	<i>9 €</i>
<i><u>Desserts</u> Tartelette de Bergamote meringuée, tailladins d'orange au choix</i>	<i>9 € + 1 €</i>
<i>Baba au Vin de Tokaji, Crème fouettée nature OU au Safran (Nous proposons également nos glaces et sorbets – liste en page suivante)</i>	<i>9 € + 2 €</i>

***Vous pouvez également commander
le menu Entrée, Plat et Dessert pour 27 €***

***(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 €/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 10cl 5 €
le flacon de 25 cl 9,5 €

Parfait Amour de Lorraine (herbes, épices et zestes de citron)
liqueur digestive maison, le flacon de 10cl 6,5 €
le flacon de 25 cl 13,5 €

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

- Potion énergisante : Citron, Thym, Romarin, Menthe, Argousier et Mirabelle.

- Potion relaxante : Cassis, Myrtille, Verveine, Lavande, Cerise et Camomille.

- Potion détoxifiante : Carotte, Sureau, Citron, Pomme, Sauge et Stévia.

pour accompagner le repas :

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

Côtes du Jura Cuvée Tradition 2011 Chardonnay/Savagnin Domaine Morel : 17 €/75 cl
Vin Blanc Sec Atypique Boisé et aromatique Légère Oxydation Notes de Fruits secs

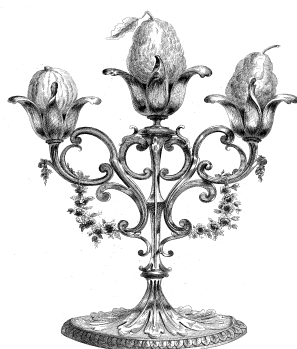
Meursault 2018 « En Dressolles » Domaine Huber-Verdereau : 36 €/75 cl
Chardonnay Bourgogne Vin Blanc Sec, Minéral, Complexité aromatique, Gras et équilibré

Côtes de Meuse Pinot Noir 2018 Domaine de Muzy : 17 €/75 cl
Vin Rouge équilibré et chaleureux Fruité et épicé Tannins légers

Bourgueil 2017 « Mi-Pente » Domaine de la Butte Cabernet Franc Val de Loire : 26 €/75 cl
Vin rouge épicé et végétal, belle concentration, structuré et délicat

Château Teleki Cuvée Alex 2015 Cabernet Franc et Sauvignon / Merlot – Hongrie : 21 €/75 cl
Vin rouge hongrois, Corsé, Puissant et fruité. Charpenté et harmonieux

Champagne Rosé Besserat de Bellefon Cuvée des Moines 20 €/37cl ou 39 €/75 cl



et notre petite Épicerie polonaise :

Kasza Gryczana (sarrasin grillé) la boîte de 400 g 2,50 €

Kasza Jęczmienna (orge perlé) la boîte de 400 g 2,40 €

Cornichons Aigres-Doux, le bocal de 490 g net 3 €

Pâtissons Aigres-Doux, le bocal de 430 g net 3,30 €

Pâtissons Aigres-Doux, le bocal de 160 g net 2,20 €

Nos Glaces et Sorbets

maison

en boîte d'1/2 litre

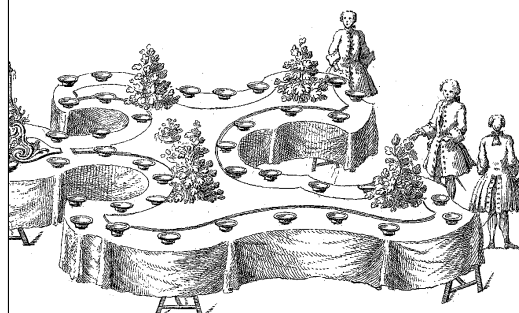
Sorbets : 5 €

Mirabelle, Fraise, Verveine-citron,
Cerise ou Mandarine et zestes confits

Glaces :

Café ou Noisette : 5,5 €

Vanille, Safran ou Bergamote : 6 €



Moyens de Règlement

acceptés :

- ☞ Carte Bancaire (avec ou sans contact)
- ☞ Espèces
- ☞ Chèques
- ☞ Titres Restaurant
- ☞ Chèques Vacances
- ☞ Florains (www.monnaielocalenancy.fr)
- ☞ Chèques Cadeaux Vitrines de Nancy
- ☞ Bons Bonifiés de la Ville de Nancy
(accessibles aux Nancéiens sur www.achetezgrandnancy.fr)
- ☞ et bien sûr nos chèques cadeaux

Bons cadeaux

Nous faisons toujours nos bons cadeaux, sur mesure, libellés soit en chèque cadeau avec un 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 en précisant :
votre nom, votre numéro de téléphone,
les plats et produits souhaités, le jour et l'heure de retrait souhaitée :
samedi entre 10h00 et 12h
ou dimanche entre 9h30 et 12h.

***Commande à effectuer
avant vendredi 15/01 à 11h00***

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.