



Hôtel de Paris, 45 Rue Hirschauer F-57500 SAINT-AVOLD

Tel : +(33) 0 387 921 952

Compte tenu de la situation sanitaire actuelle, des soucis d'approvisionnement peuvent faire évoluer la carte.



Nos Bûches :

Prix :

6 personnes : 23.00€ - 10 personnes : 33.00€ - 12 personnes : 39.00€

Les traditions :

- Bûche Crème au Beurre aux choix
- Bûche Mousseline Framboise
(Génoise vanille, mousseline vanille, framboises)
- Bûche Confit de Fraise
(Moelleux chocolat, génoise vanille, bavaroise vanille, confit de fraises)
- Bûche Dorothée
(Génoise vanille, mousseline praliné, cœur de praline)
- Bûche Façon Forêt Noire
(Moelleux chocolat, génoise chocolat, griottes au sirop, crème légère vanille, kirsch)

Les rectangulaires :

- Bûche au 3 chocolats
(Génoise chocolat, mousse chocolat blanc/noir/lait)
- Bûche Griottine
(Génoise chocolat, crème légère vanille, griotte au kirsch, florentins)
- Bûche 2 parfums
(Génoise vanille, mousse framboise, mousse fruit de la passion)
- Bûche Baba au Rhum
(Génoise vanille, crème légère au rhum, morceaux de baba au rhum)
- Bûche Williams
(Génoise chocolat, mousse chocolat, craquant spéculos, bavaroise vanille, morceaux poires williams)



Hôtel de Paris, 45 Rue Hirschauer F-57500 SAINT-AVOLD

Tel : +(33) 0 387 921 952

Compte tenu de la situation sanitaire actuelle, des soucis d'approvisionnement peuvent faire évoluer la carte.

Apéritifs :

Les pains surpris long :

10 personnes :

- | | |
|--|--------|
| - Pain Surprise assorti de Saumon et Foie Gras | 35.00€ |
| - Pain Surprise assortiment de charcuteries
(Jambon Blanc, Jambon Fumé, Saucisson, Rillettes) | 30.00€ |

Les plateaux :

20 pièces :

- | | |
|--|--------|
| - Plateaux de Mauricettes
(Saumon gravlax, foie gras, jambon forêt noire) | 18.00€ |
| - Plateaux de Réductions Salées
(Quiches, Pizza, Feuilleté de Volaille au Curry, Feuilleté de Volaille, au Herbes de Provinces) | 18.00€ |
| - Plateaux de Toasts
(Saumon fumé, foie gras, Saint-Nectaire, Rosette) | 18.00€ |
| - Plateaux de Minis Quiches assorties
(Saumon fumé, légumes, jambon blanc, chèvre) | 18.00€ |
| - Plateaux de Minis Pizza assorties
(Thon, olives, jambon blanc, petits légumes) | 18.00€ |
| - Plateaux de Réductions Sucrées assorties
(Éclairs, tartelette framboise, tartelette citron, Dôme pistache te chocolat blanc) | 18.00€ |



Hôtel de Paris, 45 Rue Hirschauer F-57500 SAINT-AVOLD
Tel : +(33) 0 387 921 952
Compte tenu de la situation sanitaire actuelle, des soucis d'approvisionnement
peuvent faire évoluer la carte.

Repas :

Les entrées :

- | | |
|---|--------------|
| - Ballottine de Foie Gras au Cognac Fait Maison | 32.00€/250gr |
| - Saumon Gravlax Fait Maison | 35.00€/500gr |
| - Quiche au Saumon Fumé (6 à 8 personnes) | 16.00€/pièce |
| - Cassolette de Saint-Jacques Crème de Ciboulette | 14.00€/pièce |
| - Pâté Lorrain de Veau | 4.50€/pièce |

Les plats uniques : (servis avec accompagnement)

- | | |
|---|--------|
| - Civet de Cerf Grand Veneur | 15.00€ |
| - Magret de Canard au Miel et Vinaigre de Framboise | 15.00€ |
| - Suprême de Chapon Farci aux Morilles | 17.00€ |
| - Filet de Bœuf, aux Cèpes. | 19.00€ |
| - Filet de Veau, crème et Champignons de Paris | 20.00€ |

Accompagnement :

Gratin de Pomme de Terre, Haricots Verts, Tomate à la Provençale et Méli-
Mélo de Petits Légumes à la Crème et Ciboulette



Hôtel de Paris, 45 Rue Hirschauer F-57500 SAINT-AVOLD
Tel : +(33) 0 387 921 952
Compte tenu de la situation sanitaire actuelle, des soucis d'approvisionnement
peuvent faire évoluer la carte.

Menus

Menu n°1 :



Entrée : Terrine de Noël au Foie Gras Fait Maison
Plat : Suprême de Chapon Farci aux Morilles
Dessert : Soufflé Glacé au Grand-Marnier

Menu n°2



Entrée : Assiette de Noël, Foie Gras et Saumon Gravlax
Plat : Filet de Bœuf aux Cèpes
Dessert : Soufflé Glacé au Grand-Marnier

Accompagnement :

Gratin de Pomme de Terre, Haricots Verts, Tomate à la Provençale et Méli-
Mélo de Petits Légumes à la Crème et Ciboulette.