

# Les Menus

## *Menus trois plats*

*Ils sont composés d'une Entrée froide, d'une Entrée chaude,  
d'un Plat chaud et Dessert*

### Menu n°1 à 26,40 €

*Rillettes aux deux truites céleri frais dentelle de pain  
Croustillant d'escargots sauce anisée  
Grenadin de veau coulis, pommes croustillantes aux cèpes  
Crème brûlée caramélisée tuile dentelle à l'orange*

### Menu n°2 : à 30,60 €

*Salade croquante aux st Jacques, écrevisses et magret fumé  
vinaigrette au Xérès  
Oreiller de sandre homardine et coulis  
Volaille aux morilles, spätzle sautés aux croustilles de lardons juste poêlés  
L'assiette de petits choux caramélisés*

### Menu n°3 : à 34,80 €

*Salade printanière de langouste à la vinaigrette d'agrumes  
Fricassée de st Jacques en croustille relevé aux senteurs des îles  
Mignon de goret en croûte feuilleté aux perles de Lorraine  
gastrique de miel et garniture de légumes  
Charlotte au chocolat sauce vanille*

## POUR LE SOIR

*Pâté lorrain salade verte  
Jambon braisé et crudités  
Salade de fruit*

**Prix 12,80 €**

*Nos prix sont sans cuisinier ni service*

*Forfait cuisine 85 €*

*Personnel de service 27 €/heure*

***Boutique » Mérelle Traiteur » Réceptions***