



La Pranzière

Patrice Genet

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

*La majorité de nos produits
sont faits Maison.*

*Pensez à commander, pour
certains de nos produits
un délai de fabrication
est nécessaire.*

88310 CORNIMONT

03 29 24 10 27

contact@lapranziere.com

Apéro

- * Miche surprise (80 toasts)** **25€ pièce**
(saumon fumé, jambon cru fumé, rilette, saucisson sec et fromage frais ciboulette)

- * Deux petits roulés Wraps en brochette** **1€ pièce**

 - poulet, fromage frais, tomate cerise
 - saumon, fromage frais, concombre

1,60€ pièce

- * Petites navettes garnies** **1€ pièce**

 - façon mimosa
 - jambon cru fumé
 - fromage frais crevettes

- * Toasts variés sur pain de mie** **0,60€ pièce**
plateau de 40 pièces : 20€

- * Toasts diminués chauds** **0,60€ pièce**
plateau de 40 pièces : 20€

- * Planche apéro (mini 6 pers.)** **2,50€ /pers.**
Filet mignon fumé, fuseau Lorrain, chorizo, saucisse fumée

Entrées froides

- * **Salade Vosgienne** (lardons, pomme de terre, œuf, croutons) **4,50€ /part**
- * **Salade César** (volaille, parmesan, œuf, croutons) **4,50€ /part**
- * **Médailon de saumon farci aux écrevisses et brunoise de légumes** **5,00€ /part**
- * **Saumon fumé au feu de bois** (oignons rouge, câpres, citron vert) **5,80€ /part**
- * **Chartreuse de foie gras et magret de canard fumé sur gelée au Porto** **7,00€ /part**
- * **Terrine de lapin en gelée aux asperges** **3,50€ /pers.**
- * **Assortiment de crudités (220gr/pers.)** **3,00€ /pers.**
(Taboulé, perles marines, piémontaise, carottes, macédoine, lentilles, saucisse fumée, etc...)
- * **Assiette de charcuterie fumée au feu de bois, condiments et pain** **4,00€ /pers.**

Entrées chaudes

- * Coquille de rouget barbet au reisling et pointes d'aspèrges 4,50€/part
- * Coquille St Jacques et sa croûte dorée à la fondue de poireaux 4,80€/part
- * Clafoutis de légumes, tomates cerises, basilic et son coulis de persil 3,80€/part
- * Fricassée de ris de veau, pleurotes et Cognac 4,80€/part
- * Tourte aux cuisses de grenouilles persillées et cèpes 4,50€/part
- * Panier de ris de veau et morilles 4,50€/part

Les classiques

- * Croque Monsieur
- * Tourte au Munster
- * Tartine Vosgienne au Munster
- * Pâté et tourte Lorraine
- * Feuilleté saumon asperges
- * Feuilleté saumon épinards

Plats uniques

- * **Choucroute et sa garniture** 7,00€/part
- * **Couscous et ses 4 viandes** 7,00€/part
- * **Paëlla volaille et poisson** 7,00€/part
- * **Baeckeoffe aux 3 viandes** 7,00€/part
(boeuf, porc et agneau)
- * **Hachis Parmentier de cuisse de canard confite** 6,80€/part
- * **Toffayes aux lardons accompagnées de :** 6,50€/part
Viande fumée, saucisse et salade verte

Garnitures 2,00€/part

- * Poêlée de légumes du moment
- * Gratin dauphinois aux pleurotes
- * Pommes boulangères
- * Beignets râpés de pommes de terre
- * Beignets râpés de légumes
- * Purée de carotte et coriandre
- * Risotto aux pointes d'asperges
- * Ecrasé de pommes de terre aux cèpes
- * Pommes de terre rôties au thym et romarin
- * Pommes de terre confites au four

Les cuisinés

- * Rôti de veau braisé aux pleurotes et Cognac 5,50€/part
- * Coq au Riesling et délice forestier 5,00€/part
- * Ossobucco de dinde à la Milanaise 5,00€/part
- * Cuisse de canard au Porto 5,00€/part
- * Tajine d'agneau abricots et miel 5,80€/part
- * Découpe de pintade aux morilles 6,50€/part
- * Joue de porc ou de boeuf à la bière 5,00€/part
- * Cochon de lait rôti au romarin (mini 20 pers.) 6,00€/part
- * Filet de saumon au beurre blanc, agrumes 5,80€/part
- * Filet de sandre aux girolles 6,00€/part
- * Magret de canard mariné à l'ail et huile d'olive ou braisé à la Lorraine 5,80€/part

Colis pierrade à emporter

5,00€/pers.

Assortiment de boeuf, veau,
magret, dinde, porc et lard.



Colis raclette à emporter

6,00€/pers.

Fromage à raclette et
assortiment de charcuterie maison



Possibilité location appareil

Buffet «Simple»

8,00€/pers. (mini 15 pers.)

- * Saucisse fumée, jambon à l'os, pâté de campagne
- * Fuseau Lorrain et galantine
- * Rôti de porc cuit et poulet rôti
- * Salade piémontaise, macédoine, betteraves et carottes

Buffet «Convivial»

12,00€/pers. (mini 20 pers.)

- * Mignon fumé, saucisse fumée, lard fumé braisé
- * Mousse de canard, pâté en croûte
- * Rôti de porc cuit et rosbief cuit
- * Cuisse de poulet rôtie
- * Salade piémontaise, taboulé, céleri et perles marines
- * Munster, brie sur plateau et salade verte
- * Forêt Noire ou tarte aux pommes

Buffet Royal

(mini 30 pers.)

19,00€ /pers.

* Jambon cru en Marquise

* Pâté en croûte, fuseau Lorrain, chorizo, saucisse sèche

* Rôti de veau cuit, rosbeef cuit

* Petit roulé Wrap au poulet

* Terrine saumon à l'oseille, darne de saumon,
terrinerie de poulet aux petits légumes

* Salades

Tagliatelles au saumon

Riz, thon, maïs, tomates Piémontaise

Tomates basilic

Taboulé orange pamplemousse

* Munster, comté, crotin de chèvre sur plateau et salade verte

* Tarte aux pommes

Nous sommes à votre disposition pour
toutes autres études de buffet.

Pour toutes livraisons forfait : Cornimont 4,00€

Extérieur 7,00€