



St Ulrich
TRAITEUR



Espace
Clément
SALLE DE RÉCEPTION

4 Annexe de Saint-Ulrich
57400 HAUT-CLOCHER
☎ 03 87 23 95 48
www.st-ulrich.fr 



Auberge
St Ulrich
RESTAURANT

TRAITEUR GÉNÉRAL

Un nombre minimum
est nécessaire
à la commande
pour certains mets.

Nos prix sont affichés TTC

En vente à emporter.
Hors livraison.

Hors service traiteur
cuisine et salle.



Notre gamme
TRAITEUR
COCKTAIL
POUR
L'APÉRITIF





Les pains « Surprise »

- Grand pain lorrain garni 60 sandwiches 42,00 €
- Petit pain lorrain garni 30 sandwiches 22,00 €
- Pain rond 50 sandwiches 38,00 €

Plateau de canapés salés

60 pièces 60,00 €

Les réductions chaudes au choix

0,90 €/pièce

Mini pizza napolitaine
Mini flamiche à la tomme grise
Mini pâté lorrain

Les verrines cocktail

- Guacamole épicé / Crevette sauce à l'aigre douce 1,75 €/pièce
- Tartare de St Jacques / Tomates épicées / œufs de saumon 2,20 €/pièce
- Fromage frais aux herbes fraîches / Queues d'écrevisses / Carotte jaune 1,80 €/pièce
- Filet de rouget / Tartare de légumes / Coquille d'oursin / Langue d'oursin 3,75 €/pièce

Les mini Mauricettes garnies

1,40 €/pièce

Rillettes campagnardes / Fromage frais
Saumon fumé / Jambon fumé





Salaison et foie gras maison

Sur plat à partager - 10 €/personne

Magret de canard fumé aux épices de Noël / Mignon de porc fumé au citron et safran
Foie gras de canard / Saumon fumé
Petit pain aux éclats de figues / Pointes aux olives
Chutney figues / Tapenade d'olives à l'huile de noix

Les brochettes cocktails

1,85 €/pièce

- Melon / Jambon / Mozzarella
- Tomate cocktail / Saumon fumé / Pomme de Chine
- Ananas / Poulet au sésame / Raisin

Les sucrés

Les verrines

1,40 €/pièce

- Tiramisu mirabelle
- Tartare de mangue au miel de fleurs
pétales de bleuets
- Mousse de confiture de lait /spéculoos
- Panna cotta au yaourt / gelée de coings
 - Pomme caramel / fromage blanc
 - Mêlée de framboises / melons
 - Mousse chocolat / griottes

Les fruits en brochettes

Fruits selon arrivage

Brochettes de fruits

1,00 €/pièce

Ananas piqué de
35 brochettes de fruits

32,00 €/pièce





Notre gamme
TRAITEUR
BUFFETS



Buffets à 14,50 €

10 sortes

Pâté en croûte campagnard / Duo de terrines maison
Assortiment de charcuterie / Jambon fumé / Roast-beef
Terrine océane / Jambon blanc

Buffets à 19,00 €

13 sortes

Foie gras de canard / Pâté en croûte campagnard maison
Assortiment de charcuterie / Roast-beef / Carré de porc
Œuf cocktail / Assortiment de terrines maison
Filet de saumon Bellevue / Jambon blanc / Melon

Buffets à 25,00 €

15 sortes

Foie gras de canard / Pâté en croûte / Assortiment de charcuterie
Roast-beef œuf cocktail / Jambon fumé de pays
Darne de sandre en terrine / Filet de saumon Bellevue
Assortiment de terrines maison / Jambon blanc
Mignon de porc fumé / Saumon fumé

Accompagnés de 4 salades au choix :

Concombre, taboulé, carotte, céleri, choux frisés à la paysanne, coleslaw, tomate-basilic, salade pâtes, salade de pdt, salade de riz, salade de boulgour.

Possibilité d'adapter vos envies et d'inclure des mets chauds au buffet



Notre gamme
TRAITEUR
PLAISIR



Foies Gras Maison IGP Sud-Ouest

Lingot de foie gras parfumé à la mirabelle
et éclats de pistaches 95 €/Kg

2/3 pers 130grs	12,30 €		6/8 pers 360grs	34,20 €
4/6 pers 240grs	22,80 €		8/10 pers 500grs	45 €

Foie gras de canard juste sel-poivre,
parfumé au Cognac 85 €/Kg

2/3 pers 130grs	11,05 €		6/8 pers 360grs	30,60 €
4/6 pers 240grs	20,40 €		8/10 pers 500grs	42,50 €

Maison Kaviari

Sur commande minimum 72h

Caviar français Bazri fermier 30 grs à déguster 80 €

Nos Produits fumés maison

À la coupe sur plateau et sous-vide

Saumon fumé et parfumé au romarin 44 €/Kg

Magret de canard fumé aux épices de Noël 33,75 €/Kg

Tête de filet mignon de porc fumé
aux baies roses et zeste de citron 16,50 €/Kg



Nos Entrées froides

- Tulipe de salade / Crevettes sautées à la provençale et saumon fumé 6,50 €
- Mêlée de salade du pays / Jambon de pays, tomme et foie gras de canard 8,20 €
- Chair de crabe et rillettes de saumon en coquille d'oursin 9,00 €
Langue d'oursin et petits légumes les 2 coques
- Dôme de saumon fumé au tartare de crevettes et brunoise de légumes 5,50 €
- Sablé avocat épicé, filet de rouget à l'aneth et crevettes à l'aigre douce 7,20 €

Nos Entrées chaudes

- Velouté de bolets jaunes / Mêlée de pleurotes / œuf mollet lardé 6,00 €
- Nage crémeuse d'asperges / Pointes asperges vertes / œuf poché 5,20 €
- Crémeux de courges butternut / œuf poché / Cèpes bouchon 7,00 €




Nos Tourtes individuelles en entrée

Pour accompagner vos tourtes, fagot de salade fleuri 1,00 €

- Canard et foie gras parfumé à la mirabelle Gold de Lorraine 6,80 €
- Saumon, queues d'écrevisses et courge butternut 5,50 €
- Chevreuil et éclats de figues 4,80 €

Nos Produits en Croûte en plat unique

Barquette festive / pdt grenaille / petits légumes

- Marbré de St Jacques et sandre en croûte façon bûche de Noël 13,00 €/pers
 - Mignon de porc farci façon Wellington 10,00 €/pers
Rosés de Paris / Foie gras / Poire pochée à l'eau-de-vie
 - Magret de canard / Brioché / Farci au foie gras et parfumé à la truffe 12,00 €/pers
 - Cassolette de ris de veau / Cèpes bouchon / Feuilletage au sésame 22,00 €/pers
- 

Nos Poissons

Nos poissons sont accompagnés d'une mée de légumes

- Cassolette de Noix St Jacques à la Dieppoise 18,00 €
- Filet de sandre, émulsion crémée à l'aneth 9,50 €
- Filet de daurade, beurre blanc citronné 7,50 €
- Filet d'esturgeon d'Aquitaine en matelote 13,00 €
- Pavé de truite rose, cuit vapeur sauce safranée 8,50 €

Nos Plats uniques

Minimum 10 personnes

- Baeckeoffe 15,00 €/pers
En terrine et son fagot de salade
Trois sortes de viandes : porc / veau / agneau
- Paëlla Royale 22,00 €/pers
Garniture de riz à la catalane au chorizo, cuisses de poulet, crevettes et gambas
Assortiment de moules et coques, filet de merlu blanc lardé aux épices
Moules de pleine mer, langoustines et calamars

Nos Viandes

*Nos viandes sont accompagnées d'un gratin dauphinois individuel
et d'une brochette de légumes*

La Volaille

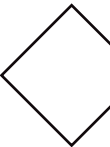
- | | |
|--|---------|
| - Ballotin de pintade / éclats d'abricots et noisettes | 7,00 € |
| - Moelleux de poulet jaune aux cèpes et lard fumé | 6,00 € |
| - Filet de canette rôti, jus réduit | 11,00 € |
| - Filet de poulet fermier aux girolles et foie gras | 7,50 € |

Le Veau

- | | |
|--|---------|
| - Filet de veau Wellington, coulis de pinot noir mosellan aux baies roses | 13,00 € |
| - Fricassé de veau aux pleurotes persillés | 8,50 € |
| - Pavé de veau dans la sous-noix, cuisson basse température sauce forestière | 11,00 € |

Le Bœuf

- | | |
|--|---------|
| - Pavé de cœur rumsteack basse température
Confit d'oignons rouges et lard paysan | 13,00 € |
| - Paleron de bœuf braisé, rosés de Paris flambés au Cognac | 8,50 € |
| - Bœuf bourguignon | 8,50 € |



Nos Viandes

*Nos viandes sont accompagnées d'un gratin dauphinois individuel
et d'une brochette de légumes*

Le Porc

- Filet mignon à la napolitaine / Emmental / Tomate / Mozzarella / Basilic 5,20 €
- Jarret de porc braisé, farci et pané à la française 7,50 €

L'Agneau

- Pavé de selle d'agneau en cuisson douce 11,50 €
Poêlée de trompettes de la mort persillées
- Navarin d'agneau printanier 8,50 €
- Souris d'agneau braisée 7,20 €

Le Gibier

- Civet de cerf aux trompettes de la mort 7,50 €
- Pavé de cerf rôti en basse température et champignons forestiers 13,00 €



Nos déclinaisons de Fromages

Sur plateau ou à l'assiette

Bouquet de sucrose fleuri / Chutney mirabelle / Cumin / Raisin / Noix

3 sortes de fromages	4,45 €
4 sortes de fromages	6,45 €
5 sortes de fromages	7,50 €

Pièce montée de Fromages


Minimum 15 personnes

Notre sélection de Fromages :

Brie Maubert / Carré du père Antoine / Munster / Bleu de Bresse / Chèvre frais
Tomme grise / Tomme de Savoie / Roquefort / Ossau-Iraty / Emmental / St Marcelin

Notre gamme de Petit Pain

Pain au levain sur pierre	0,70 €
Pain aux éclats de figues	0,90 €
Pointes aux olives	0,80 €
Pain au chocolat	1,00 €



Nos Desserts et Pâtisseries

- Entremets / Tout comme une forêt noire	3,60 €
- Tiramisu à la mirabelle et pain d'épices	3,80 €
- Sabayon / Mangue-litchi	4,50 €
- Mousseux au chocolat / Gelée de myrtilles Moelleux au chocolat au lait et cranberries	5,00 €
- Tartelette citron-orange / Meringue noire / Amandes effilées	4,20 €
- Sablé pomme- pralin / Macaron pistache / Mini pomme au rhum arrangé	6,80 €
- La mirabelle dans tous ses états « en 3 textures »»	7,00 €
- Paris - St Ulrich Pâtissière / Pralin / éclats de pistache / Framboise	4,20 €

Wedding cake sur commande

Nos Gateaux

4 pers.	14,00 €	12 pers.	36,00 €	20 pers.	60,00 €
8 pers.	28,00 €	16 pers.	48,00 €		

- Forêt blanche du domaine St Ulrich
Biscuit amande / Pâtissière / Mirabelle / Crème fouettée / éclats de chocolat blanc
- Le tout chocolat
Mousse chocolatée / Ganache choco / Mousse chocolat blanc / Génoise chocolat
- Notre Duo : Mousse framboise / Mousse myrtilles
- Le tout fruits rouges en folie
- Fruits de la passion / Glacé aux brisures de framboises et pétales de bleuets
- Mousse chocolatée / Compotée de poires / Mini poires pochées à l'eau de vie
- Le gourmand ganache chocolat et sa mousse pralinée
- Forêt noire d'inspiration

Choux Lunch

1,50 €/pièce
+ 1,00 € avec croquante
Vanille, chocolat, café

Macaron

2,20 €/pièce
Passion, fraise,
chocolat, pistache

Le Petit St Clément

3,00 €/pièce
Chou gourmand sur croquante,
pâtissière framboise,
auréole en croquante

Auberge
St Ulrich 
RESTAURANT


St Ulrich
TRAITEUR

4 Annexe de Saint-Ulrich
57400 HAUT-CLOCHER
 03 87 23 95 48
www.st-ulrich.fr 

Espace 
Clément
SALLE DE RÉCEPTION