

## LES DESSERTS

Nos gâteaux et entremets  
sont pour 8 personnes  
& accompagnés de sauce  
ou coulis de fruits

Mousse au chocolat amer	17.00 €
Œufs à la neige	17.00 €
Tarte aux fruits frais	19.00 €
Tarte « Amandine »	19.00 €
Tarte au Flan à la Parisienne	19.00 €
Bavarois aux fruits : Fruits rouges, Exotique, Citron-Orange Caramel	27.00 €
Croquant au chocolat	27.00 €
Cœur de France Chocolat-Caramel	27.00 €
Macaron Café-Cognac	27.00 €
Saint-Honoré caramel	27.00 €
Opéra, Chocolat-Café	27.00 €
Dame Blanche aux framboises	27.00 €
Fraisier ou Framboisier	27.00 €
Forêt Noire aux griottes	27.00 €
Paris-Brest à l'Ancienne	27.00 €
Idéal Chaumontais	27.00 €

### Uniquement Sur Commande

Pièce Montée Croquembouche 3 Choux par personne Décoration & inscription	6,00 € par Pers.
--	------------------------



## APERITIF

Un dîner de famille ou réception de dernière minute, nos plateaux « Apéritif » permettent de débiter une sympathique soirée

### Le Plateau « Convivial »

Comprenant 24 Canapés: 24 €  
Langres frais aux herbes, Mimosa-tomate  
Rillettes de bête noire, Comté et noix

### Le Plateau « Prestige »

Comprenant 24 Canapés: 29 €  
Foie gras de canard-chutney  
Saumon fumé, Jambon fumé  
Rillettes de saumon, carpaccio de bœuf

---

**Notre service traiteur est à votre disposition  
pour faire de votre Mariage, Baptême ou  
réception privée de véritables moments  
d'exception et d'émotion.**

**N'hésitez pas à nous contacter**

**Nous vous ferons parvenir un devis  
personnalisé sur simple demande  
[traiteur@relais-sud-champagne.com](mailto:traiteur@relais-sud-champagne.com)**

*Tous nos produits  
sont de fabrication  
maison*

## **CARTE TRAITEUR 2019**



## **LES RELAIS SUD DE LA CHAMPAGNE**

Hôtel Terminus Reine  
5 av. General de Gaulle  
52000 Chaumont

Tél : 03 25 03 66 66  
Fax : 03 25 03 28 95

Email :  
[terminus@relais-sud-champagne.com](mailto:terminus@relais-sud-champagne.com)  
[traiteur@relais-sud-champagne.com](mailto:traiteur@relais-sud-champagne.com)



## LES ENTREES FROIDES

Foie gras de canard « Maison » ( Tranché ou en bloc )	Le Kilo	118.00 €
Saumon cru mariné à l'aneth Toasts et citron	( Les 100G )	10.50 €
Tartare de Saumon Citron, Salade	( Les 100G )	12.00 €
Homard à la Parisienne (La pièce) Mayonnaise aux herbes, tomate, macédoine <b>Poids 450g-500g</b> <b>Sur Commande Suivant le cours</b>		
<b>OU</b> Homard à la Parisienne (Le Demi) <b>Poids 200g-250g</b> <b>Sur Commande Suivant le cours</b>		
Assiette Gourmande Salade, foie gras (40g), saumon cru (50g),magret Fumé, jambon cru		17.00 €
Terrines « Maison » suivant la saison	<b>Le Kilo</b>	28.00 €
Brochet <b>ou</b> Saumon <b>entier</b> frais à la Parisienne ( Minimum 8 Pers. ) 250 G Saumon, tomate, macédoine, 1/2 œuf dur Mayonnaise aux herbes		16.00 €
Portion de saumon à la Parisienne 250 G Saumon, tomate, macédoine, 1/2 œuf dur Mayonnaise aux herbes		15.00 €

## LES ENTREES CHAUDES

Tarifs pour 8 personnes

Tourte à la viande marinée 8 Personnes Minimum	30.00 €
Feuilleté aux morilles 30gr Sauce crémeuse / pour 8 pers <b>Sur commande Suivant le cours</b>	

## LES VIANDES

PRIX PAR PERSONNE

Escalope de veau aux champignons frais	19.00 €
Tartare de bœuf « Selon votre goût » Frite ou salade	15.00 €
Filet de bœuf en croûte « Prêt à cuire » ( Les 200G ) Sauce aux morilles	28.00 €
Filet de bœuf en croûte « Prêt à cuire » ( Les 200G ) Sauce Porto	23.00 €
Pièce de bœuf en croûte( Les 200G ) sauce champignons	14.00 €
Quart poulet Fermier aux champignons	15.00 €
Quart poulet Fermier aux Morilles	22.00 €
Cuisse de canard confite aux petits légumes	12.00 €
Coq au Riesling ( Minimum 8 Pers. ) Pâtes fraîches ou Gratin Dauphinois	14.00 €
Gigot d'agneau en Chevreuil Poire au vin, pomme fruits, sauce Poivrade ( Minimum 8 pers. )	16.00 €

## LES GIBIERS

PRIX PAR PERSONNE

Civet de gibier aux fruits	14.00 €
Pavé de gibier aux fruits, sauce Poivrade Jeune cerf ou Marcassin	17.00 €
Fricassée de chevreuil au vin d'Alsace Pâtes fraîches aux herbes	15.00 €

## LES PLATS UNIQUES

( 4 Pers. Minimum Sur Commande )

Choucroute garnie : Chou, Lard fumé, Échine, Knack Saucisson fumé	15.00 €
Choucroute garnie Complète: Chou, Lard fumé, Échine, Knack, Saucisson fumé, 1/2 cuisse de canard	17.00 €
Jambonneau aux lentilles ( Minimum 2 pers. )	20.00 €
Couscous Complet Semoule, Poulet, Mouton, Merguez Légumes, garniture et Harissa	15.00 €
Paëlla Royale Riz, crevette, Moules, Poulet, Calamar Langoustines	17.00 €

## LES POISSONS

PRIX PAR PERSONNE

Saumon aux petits légumes Beurre Nantais citronné, Riz Sauvage	14.00 €
Panaché de poissons du Marché aux petits légumes de saison 200 G Filets de poissons, Riz Basmati, Beurre Nantais citronné	14.00 €
Fricassée de lotte au safran et aux champignons	22.00 €
Coquilles Saint-Jacques au Noilly 150 G par pers. Riz Basmati	23.00 €
Bouillabaisse de poissons de Roche	20.00 €
4 Sortes de poissons, La soupe, Rouille, Croûtons, fromage râpé. <b>A commander 1 semaine à l'avance</b>	