

# MENU

# DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2022



## Code Cuisine

LE TRAITEUR GRAND-EST

IL EST TEMPS DE   
SE REGALER !





NOS PLATEAUX

COCKTAILS

### PLATEAU BRETZEL

39,00€

20 pièces froides

- Bretzel lisette vin blanc
- Bretzel poulet et comté
- Bretzel thon mimosa
- Bretzel chèvre figue
- Bretzel mousse de foie gras

### PLATEAU CONVIVAL

45,00 €

25 pièces froides

- Wrap saumon fumé, roquette et pesto
- Briochette foie gras et figue
- Mauricette poulet et comté
- Sandwich magret de canard et marmelade d'orange
- Club sandwich crabe, coriandre, agrumes

### PLATEAU VINTAGE

49,00€

25 pièces chaudes

- Croque monsieur Chorizo, mozzarella
- Cabillaud et patate douce
- Vol au vent poulet, champignons
- Panier aux oignons confits, lard, reblochon
- Parmentier joue de boeuf et vitelotte

### PLATEAU BIG-UP

55,00 €

25 pièces chaudes

- Burger lunch
- Yakitori de poulet au sésame
- Burger Rossini
- Croque monsieur Chorizo, mozzarella
- Panier aux oignons confits, lard, reblochon

### PLATEAU BISTRONOMIQUE

59,00€

30 pièces froides

- Mousseline carotte gingembre, gambas au safran du Grand Est
- Saint-Jacques, fondue de poireaux curry vert
- Chou rilette saumon et passion
- Macaron foie gras
- Wrap vitello tonato
- Macaron truffe blanche

## NOS PLATEAUX

### COCKTAILS

#### PLATEAU CASSOLETTES BOIS

60,00€

20 pièces chaudes

- Cassolette Saint-Jacques et mousseline de panais
- Parmentier joue de boeuf et vitelotte
- Parmentier canard et patate douce
- Tombée de fenouil, cube de saumon et beurre blanc aux algues

Les plateaux et les pains surprises c'est le top pour la convivialité ! On adore ! Et en plus c'est tellement simple...

Nop sur la table...

C'est prêt !

## NOS PAINS

### SURPRISES

#### PAIN SURPRISE MER

43,00€

40 pièces

- Saumon Label Rouge fumé
- Truite fumée
- Rillette de saumon au fenouil bio
- Rillette de thon mimosa

#### PAIN SURPRISE TERRE

43,00€

40 pièces

- Jambon blanc
- Fuseau lorrain
- Mousse de foie de volaille
- Brie truffé
- Foie gras

#### PAIN SURPRISE PRESTIGE

53,00€

40 pièces

- Saumon Label Rouge fumé
- Foie gras
- Brie truffé



# COCKTAIL DINATOIRE

*20 pièces par personne  
dont 10 froides et 10 chaudes*

## PIÈCES FROIDES

- Wrap saumon fumé, roquette et pesto
- Briochette foie gras et figue
- Mauricette poulet comté
- Sandwich magret de canard et marmelade d'orange
- Club sandwich crabe, coriandre, agrumes
- Mousseline carotte gingembre, gambas au safran du grand Est
- Saint-Jacques fondue de poireaux curry vert
- Chou rilette saumon passion
- Macaron foie gras
- Macaron truffe blanche

**Minimum 2 personnes**

De 2 à 20 convives... **48,00€**

De 21 à 40 convives... **46,00€**

Au-delà de 40 convives... **44,00€**



## PIÈCES CHAUDES

- Burger lunch Rossini
- Cassolette Saint-Jacques et mousseline de panais
- Parmentier de joue de boeuf vitelotte
- Parmentier de canard et patate douce
- Tombée de fenouil, cube de saumon et beurre blanc aux algues
- Croque monsieur chorizo, mozzarella
- Vol au vent poulet, champignons
- Panier aux oignons confits, lard et reblochon
- Burger lunch
- Yakitori de poulet au sésame



*Le cocktail dinatoire, c'est super chacun mange à sa guise  
ce qui lui plaît.*



# NOS ENTRÉES



## NOS ENTRÉES FROIDES

- Le Foie Gras : Notre boule de Noël Griotte et pain d'épices maison **15,90€**
- Pâté en croûte de volaille et porc du père Fichant aux champignons des bois de Meuse, chutney de tomates vertes de notre potager **11,90€**
- Pressé d'épaule de Porc Lorrain, céleri et tartufata. Mayonnaise Foyot **7,90€**
- Tataki de Saumon Label Rouge mi-fumé, gel de betterave de notre jardin, mayonnaise wasabi, pickles et crumble sésame **14,90€**
- Cannelloni de légumes, blettes Bio, ratatouille d'hiver aux légumes de notre potager, mousseline de carotte curcuma **7,90€**

*c'est vegan*

## NOS ENTRÉES CHAUDES

- Cassolette de Saint-Jacques à la Bretonne **11,90€** 
- Cassolette de Homard aux Girolles **15,90€** 
- Papillote transparente de Saint-Jacques et étuvée de poireaux bio à la crème **14,90€** 
- Volaille farcie aux champignons, mousseline de céleri truffée jus corsé **13,90€** 
- Escargots de Moselle, pleurotes façon bourguignonne en weck **14,90€** 
- Velouté de châtaigne et champignons farcis **11,90€** 

*c'est vegan*

*non non ce n'est pas une invasion de père Noël, ils vous indiquent les temps de réchauffe un peu plus loin dans la brochure.*



## NOS PLATS

- Filet de boeuf, purée de pomme de terre truffée, tombée de blettes Bio et sauce Périgueux **25,90€** 
- Pavé de cabillaud mariné au lait ribot et tonka, tarte de butternut de notre potager façon tatin beurre blanc Champagne **18,90€** 
- Le Traditionnel Suprême de Chapon, vin jaune et morilles, gnocchis au potiron, châtaignes, épinards et carottes Bio **20,90€** 



*Souvenir de 2021* 

- Mignon de veau aux pleurotes, gratin Dauphinois et sauce Porto **21,90€** 
- Marcassin aux brimbelles, compotée de chou rouge aux pommes et galette Darphin **22,90€** 
- Lentilles et Pois Chiche du Grand-Est, Tofu, morilles et Girolles **16,90€**   
*c'est vegan* 

## POUR LES ENFANTS

### LE BURGER MAISON

-  Steak de chez Antoine Streit et tomme de Vache Bio, potatoes **12,00€**

### CHAPON

-  1/2 Portion Suprême de chapon aux morilles, gnocchis à la châtaigne et poêlée épinards et carottes bio **12,00€**



# NOS MENUS



## MENU PINK

45,00€

**Entrée froide : Le foie gras :** Notre boule de Noël Griotte et pain d'épices maison

**Entrée chaude :** Cassolette de Saint-Jacques à la Bretonne

**Plat :** Le Traditionnel Suprême de Chapon, vin jaune et morilles, gnocchis au potiron, châtaignes, épinards et carottes Bio

## MENU VEGAN

35,00€

**Entrée froide :** Cannelloni de légumes, blettes Bio, ratatouille d'hiver aux légumes de notre potager, mousseline de carotte curcuma

**Entrée chaude :** Velouté de Châtaigne et champignons farcis

**Plat :** Lentilles et Pois Chiche du Grand-Est, Tofu, Morilles et Girolles

## MENU PURPLE

50,00€

**Entrée froide :** Tataki de Saumon Label Rouge mi-fumé, gel de betterave de notre jardin, mayonnaise wasabi, pickles et crumble sésame

**Entrée chaude :** Volaille farcie aux champignons, mousseline de céleri truffée, jus corsé

**Plat :** Filet de boeuf, purée de pomme de terre truffée, tombée de blettes Bio et sauce Périgueux

*sur la page suivante, vous pourrez compléter votre menu avec un délicieux dessert.*



NOS

DESSERTS



- Gianduja, noisettes, chocolat insert vanille intense **6,90€**
- Ganache praliné noisette/amande, poire pochée aux épices de Noël, crumble cacao, noisettes torréfiées **6,90€**
- Inspiration yuzu, vanille, pistache, fruits exotiques **8,90€**
- Buchette façon Mont blanc **6,90€**
- Minestrone de fruits exotiques, gel de litchi et mousse de fruits **6,90€**

*C'est vegan*

*souvenir de 2021*



*si tu ne veux pas attendre des heures devant chez le pâtissier, c'est ici qu'il faut commander ton dessert :) et en plus ils sont délicieux !*



CONSEILS



DE RÉCHAUFFE

Les temps de réchauffe peuvent varier de quelques minutes en fonction du four utilisé.

Les temps sont indiqués pour une réchauffe au four à chaleur tournante.

Enfourner quand votre four est déjà à température.

### Plateau Vintage

Four à 160°C pendant 10 minutes

### Plateau Big-Up

Four à 140°C pendant 10 minutes

### Plateau Cassolettes Bois

Four à 80°C pendant 20 à 25minutes

## LES ENTRÉES CHAUDES



180° au four  
17/18 minutes



150° au four  
20 minutes



100° au four  
30 minutes

## LES PLATS



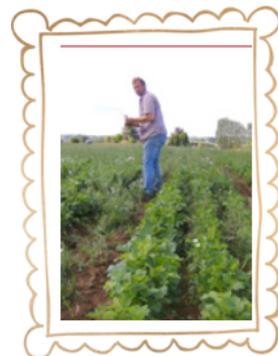
180° au four  
17/18 minutes

*Vous trouverez les symboles à côté de chaque plats et c'est ici que vous trouverez les indications de réchauffe correspondant.*



Fidèles à nos valeurs nous avons sélectionné des producteurs bio, locaux et labellisés afin de vous proposer une délicieuse cuisine de saison élaborée par le chef et son équipe.

Rien que pour vous...



*Notre potager !*

NOS  
PRODUCTEURS

POUR

COMMANDER ET SE REGALER



LES COMMANDES PEUVENT ÊTRE PASSÉES PAR :

E-mail à [floriane@code-cuisine.com](mailto:floriane@code-cuisine.com)

Dans nos locaux

*Aucune commande ne sera prise par téléphone*

## QUELQUES DATES POUR NE PAS SE FAIRE AVOIR :

**Lundi 19 Décembre 18h** : Date limite des commandes pour Noël

**Samedi 24 décembre de 9h à 15h** : C'est à ce moment là que vous pourrez venir récupérer vos commandes de Noël

**Lundi 26 Décembre 18h** : Date limite des commandes pour Nouvel an

**Samedi 31 décembre de 9h à 15h** : C'est à ce moment là que vous pourrez venir récupérer vos commandes de Nouvel an

**58 rue du Bearn à Cosnes-et-Romain**

*C'est ici que l'équipe Code Cuisine  
vous attendra  
mais surtout vos commandes*

*Les livraisons sont possibles dans le Grand-Est, en Belgique  
et au Luxembourg ;)*



*Pour toutes demandes concernant les allergènes contenus dans nos différents plats,  
notre équipe commerciale est à votre disposition pour vous faire parvenir la liste.*

# JOYEUX NOEL ET BONNE ANNEE



*Et là, c'est quand on trinque après  
que vous aillez récupéré vos commandes*



*Ici, c'est quand on est dans le feu  
de l'action à réaliser vos commandes*



*Nous attendons vos  
commandes :)*

*Vous pouvez nous suivre sur les réseaux*

