



BLACK PUDDING
s'occupe de vous

**Menu Noël
& Nouvel An
2024**

Commandez avant le 17 Décembre pour Noël
A récupérer le 23 et 24 décembre entre 9h et 12h

Commandez avant le 23 Décembre pour Nouvel An
A récupérer le 30 et 31 décembre entre 9h et 12h

www.blackpuddingco.fr

2 rue Pierre Marie - 57560 ABRESCHVILLER

03 87 03 70 01 - 07 86 21 01 22 | traiteur.blackpudding@gmail.com



Notre menu du RÉVEILLON

BLACK PUDDING | TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

NOS ENTRÉES

Le Black Pudding Pâté en croûte

Notre fameux pâté en croûte, cochon, canard, foie gras et pistache ayant obtenu le 1er prix à la foire international de Metz 2023.

8,00 € / 100 gr

Le Foie gras

Un foie gras de canard label rouge mi-cuit, fait maison.

13,50 € / 100 gr

Le Saumon de "Bolmo"

Un poisson d'exception fumé par nos soins.

9,50 € / 100 gr

Le "Cullen skin"

Une soupe de poisson écossaise, haddock fumé, poireaux & pomme de terre.

12,00 €

La Crevette Puri

Une entrée indienne qui combine des crevettes épicées avec le pain "puri", une fine galette frite et croustillante.

10,00 €

NOS PLATS

Le Chapon fermier

Un chapon fermier label rouge farci accompagné d'une sauce aux morilles, de pommes de terre grenailles & de légumes de saison rôtis et confits.

18,00 €

La Caille en croûte

Une caille farcie aux truffes, jus corsé et crémeux, pommes de terre grenailles & légumes de saison rôtis et confits.

22,00 €

La Quenelle

Brochets & escargots dans une sauce à l'oseille & riz aux petits légumes.

17,00 €

La Cassolette

Saint-Jacques, crevettes sauvages, butternut, lard fumé s'entremêlent dans une sauce homard le tout accompagné de riz aux petits légumes.

24,00 €

Le Vol au vent

Veau & poulet de Bresse, morilles & riz aux petits légumes.

22,00 €

Le Tikka Masala

Poulet de Bresse Tikka Masala, pain indien Naan maison & riz.

19,00 €

Nos Classiques

Pâté lorrain, jambon en croûte & jambon vigneron.

Sur demande