

## Desserts

Délice de Louvemont poire caramel 3,80 €  
(citron, pistache, chocolat, fraise) **Nouveauté !**

Charlotte aux poires, framboises et fraises 3,80 €

Trois chocolats **Nouveauté !** 3,80 €

Tiramisu 3,80 €

Rose d'amour **Nouveauté !** 4,00 €



*Notez bien !*

Pour agrémenter vos repas, nous vous conseillons le Champagne Jean-Jacques Lamoureux et son fameux Rosé des Riceys !

**En vente sur place**

[www.champagne-jeanjacques-lamoureux.com](http://www.champagne-jeanjacques-lamoureux.com)



## Pour vos entreprises

Je vous propose des **plateaux repas** avec possibilité de livrer le plat chaud.

J'établis un devis pour toutes vos envies.

**N'hésitez pas à me contacter !**



**POUR TOUTE LIVRAISON**

**FRAIS DE LIVRAISON : 20 €**

Propriétaires de deux gîtes spacieux et chaleureux, **"Le Manoir"** à Montier-en-Der et **"Les Oiseaux"** à Louvemont, chacun doté d'une belle pièce à vivre, vous avez la possibilité d'être servi "comme au restaurant". Nous pouvons aussi livrer vos repas chauds sur place, sans service. Nos deux gîtes constituent un cadre idéal pour vos réunions de famille, séminaires et bien plus encore.

Ne pas jeter sur la voie publique



Pour toute réservation, veuillez contacter Claude - Annie.

06 84 23 82 78

[gitesetcouvertdeslacs@gmail.com](mailto:gitesetcouvertdeslacs@gmail.com)



*Dom Traiteur*  
saveurs et gourmandises



*Prestations traiteur sur mesure*

**Carte 2024 (tarifs TTC)**

**6 rue du Four - 52310 louvemont**

**06 40 06 61 92**

**[domtraiteur52@gmail.com](mailto:domtraiteur52@gmail.com)**



**@domtraiteursaveursetgourmandises**

RCS Chaumont 914 846 118

## Apéritifs

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| Toast (pièce)                       | 0,90 € |
| Verrine (pièce) <b>Nouveautés !</b> | 0,90 € |
| Navette (pièce)                     | 0,90 € |

## Entrées froides

|                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------|---------|
| Terrine de boeuf en gelée <b>Nouveauté !</b><br>(8 à 12 personnes) | 40,00 € |
| Pâté en croûte<br>(pour 8 personnes)                               | 32,00 € |
| Terrine de poisson<br>(prix par part)                              | 4,50 €  |
| Médaille de saumon<br>(pour 6 personnes minimum)                   | 24,00 € |

## Entrées chaudes

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Bouchée à la reine        | 5,50 €  |
| Filet de Sole florentine  | 14,00 € |
| Tresse de saumon et lotte | 17,00 € |

## Plats végétariens

|                  |         |
|------------------|---------|
| Curry de légumes | 10,50 € |
| Gratin Grec      | 10,50 € |

## Suggestions de Pâques

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Filet de rouget et risotto crevettes | 14,00 € |
| Cassolette de Saint Jacques          | 14,00 € |
| Coquille Saint Jacques               | 7,80 €  |
| Rôti magret de canard foie gras      | 16,00 € |
| Souris d'agneau                      | 16,00 € |

## Salades composées et crudités

Tarif suivant grammage

|                                                                                            |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Assortiment de crudités<br>(carottes, concombres, céleri, betteraves)                      |        |
| Taboulé à l'oriental<br>(tomates, raisins, menthe et coriandre)                            |        |
| Salade Hawaïenne <b>Nouveauté !</b><br>(riz, kiwi, surimi, ananas, maïs)                   |        |
| Avocat / crevettes                                                                         | 4,50 € |
| Riz niçois<br>(maïs, thon, olives, tomates, jambon et riz)                                 |        |
| Salade du pêcheur<br>(thon, pommes de terre)                                               |        |
| Salade Cajun <b>Nouveauté !</b><br>(riz, haricots rouges, lardons, emmental)               |        |
| Pamplemousse crevettes                                                                     | 4,50 € |
| Ananas cocktail                                                                            | 8,80 € |
| Salade Briennaise <b>Nouveauté !</b><br>(choux, lardons et emmental)                       |        |
| Salade Louvemontaise (émincé de volaille<br>tomates, citron, thym, oeufs, pommes de terre) |        |

## Viandes

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes

|                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------|---------|
| Fondant de pintade                                        | 14,00 € |
| Blanquette de veau                                        | 12,00 € |
| Tête de veau                                              | 10,00 € |
| Coq au vin                                                | 11,00 € |
| Joue de porc                                              | 12,00 € |
| Parmentier de canard                                      | 14,00 € |
| Gratin d'andouillette <b>Nouveauté !</b><br>(au chaource) | 13,00 € |

## Entre amis

|                                            |         |
|--------------------------------------------|---------|
| Lasagnes<br>(portion de 500g)              | 8,50 €  |
| Carbonnade <b>Nouveauté !</b>              | 14,00 € |
| Choucroute traditionnelle                  | 12,50 € |
| Rougail saucisse                           | 12,00 € |
| Tajine de poulet                           | 12,00 € |
| Tajine d'agneau                            | 14,00 € |
| Paëlla                                     | 14,00 € |
| Couscous                                   | 14,50 € |
| Choucroute de la mer                       | 14,50 € |
| Tartiflette<br>(charcuterie, salade verte) | 12,00 € |

## Buffets

20 personnes **minimum** : 20 à 30 (3 salades au choix), 30 à 40 (4 salades au choix), + de 40 (5 salades au choix)

### Buffet entre amis

27,00 €

Terrine de boeuf en gelée  
Salade au choix  
(voir entrées froides)

### Charcuterie

Terrine Maison  
Jambon Blanc  
2 tranches de saucisson cuit  
Saucisson sec géant

### Viandes / Poisson

Émincé de volailles  
Rôti de veau  
Rosbif  
Coquille de poisson

### Fromages / Salade

Fromages d'Allichamps  
Salade verte

### Dessert

Délice de Louvemont  
Trois chocolats

### Buffet traditionnel

23,00 €

Terrine de boeuf en gelée  
Crudités au choix  
(voir salades et crudités)

### Charcuterie

Terrine Maison  
Jambon Blanc  
2 tranches de saucisson cuit  
2 tranches de saucisson sec géant

### Viandes

Poulet rôti  
Rôti de porc (moutarde)

### Fromages / Salade

Fromages d'Allichamps  
Salade verte

### Dessert

Délice de Louvemont