CARTE DES FETES
DE FIN D'ANNEE 2026

HORIZONS D'EDEN
TRAITEUR

7 rue Louis Pasteur - 57200 SARREGUEMINES
Mail : horizons.eden.traiteur@gmail.com
Tel : 03.87.98.41.40

Afin de vous satisfaire pleinement, merci de passer vos commandes
au plus tard le jeudi 17.12.2026 pour NOEL,
au plus tard le lundi 28.12.2026 pour Nouvel An.



Plateaux Apéritifs à chauffer

Plateau Tradition 31.00 € le plateau
24 mini-quiches : quiches saumon-poireaux, lorraine, forestière, provençale au thon

Plateau Saveur 49.50 € le plateau
30 pièces : briochette au foie gras de canard, mini-choux croquant à l'escargot de Bourgogne, mini-cannelé gourmand, mini-choux croquant parmesan truffe d'été blanche, mini-cheeseburger bœuf gourmand

Plateau Asiatique 43.00 € le plateau
24 pièces : brochettes Teriyaki, crevettes en chemise, samoussas et nems et sa sauce d'accompagnement

Plateaux Apéritifs froids

Plateau de navettes 33.50 € le plateau
15 pièces : Jambon Gran Reserva Duroc / caviar de tomates confites et parmesan, Saumon fumé maison/ crème de raifort, Ganache de foie gras de canard /confit d'oignons

Plateau classique chic 47.50 € le plateau
24 pièces : Briochain au foie gras de canard maison et son chutney, blinis au saumon fumé maison et sa crème de raifort, focaccia tartufata mozzarella, mini-lobster roll crabe-surimi-homard

Les pains à partager

Pain surprise rond de fêtes 58.00 € l'unité
60 pièces : Jambon blanc à l'ancienne, Jambon Gran Réserva Duroc et caviar de tomates confites, ganache de foie gras de canard et confit d'oignons, fromages aux fines herbes et éclats de noix, saumon fumé maison, thon aux olives.

Cube polaire surprise 35.00 € l'unité
30 pièces : pain polaire moelleux, truite fumée, fromage frais, œufs de truite



Entrées froides

Magret de canard cuit fourré au foie gras de canard entier — 89,90 € le kg
minimum 25% de foie gras de canard , pièce d'environ 300gr sous vide

Mini-pâté en croûte canard au foie gras — 29.50 € pièce
Pièce de 500 gr environ – 18/20 tranches

Mini-pâté en croûte caille aux raisins — 25.50 € pièce
Pièce de 500 gr environ – 18/20 tranches

Le Foie Gras Maison

Possibilité de mise sous-vide pour une plus longue conservation

Foie gras de canard entier IGP Sud-Ouest — 178.00 € le kg

Foie gras d'oie entier — 198.00 € le kg

Fumaisons maison

Saumon de Norvège fumé maison au bois de hêtre — 88.90 € le kg

Magret de canard fumé maison — 69.00 € le kg
Pièce de 300 gr environ

Spécialités chaudes

Coquille St-Jacques maison aux poissons (coquille naturelle) — 12.00 € pièce
Poisson blanc, noix de St-Jacques, champignons, petites crevettes, sauce au Riesling, gruyère

La douzaine d'Escargots de Bourgogne maison — 12.00 € /douz

Soupe de poissons de roche maison et sa rouille maison — 15.50 € le litre

Tourtes maison

Disponibles en 3 tailles : 4 parts, 6 parts et 8 parts

Tourte alsacienne à la viande marinée au Riesling — 31.50 € le kg

Tourte aux cuisses de grenouilles désossées — 38.50 € le kg
petite julienne de légumes

Tourte aux 2 saumons, sauce au Chablis — 38.50 € le kg

Les Plats décorés

Pavé de saumon de Norvège façon Bellevue (à partir de 4 pers.) — 18.50 € /pers
Accompagné de macédoine de légumes, crevettes, garnitures et mayonnaise maison aux fines herbes

Délice de l'océan (à partir de 6 personnes) — 25.50 € /pers
Saumon de Norvège fumé maison, terrine de poissons, petit pavé de saumon façon Bellevue, crevettes, langoustines, garnitures et mayonnaise maison aux fines herbes

Les Plateaux de fruits de mer

Par *souci de fraîcheur les plateaux d'huîtres et de fruits de mer sont à enlever en boutique après 13h et doivent être consommés le jour de l'enlèvement.*
Pour une consommation ultérieure, les coquillages resteront fermés (à préciser à la commande)

La douzaine d'huîtres creuses de Bretagne N°3 sur plat — 24.50 € /douz
Accompagné de beurre demi-sel, vinaigrette de vin à l'échalote et citron

Le plateau découverte — 45.00€ /pers
4 huîtres creuses de Bretagne N°3, 4 crevettes roses, 3 langoustines, 1 homard (env.300gr) accompagné de beurre demi-sel, vinaigrette de vin à l'échalote, citron, mayonnaise maison aux fines herbes

Le plateau de fruits de mer prestige — 68.00€ /pers
6 huîtres creuses de Bretagne N°3, coquillages, moules d'Espagne, bulots, bigorneaux, 6 crevettes roses, 2 langoustines, ½ tourteau, ½ homard (env.150gr le demi), beurre demi-sel, vinaigrette de vin à l'échalote, citron, mayonnaise maison aux fines herbes

Les plats uniques

Il est souhaitable de ramener votre plat ou pot à garnir, sauf bouchée à la reine (date limite de dépôt le 17.12.26)

Baeckeoffe Royal aux poissons — 18.50 € /pers

Couscous Royal aux poissons — 19.50 € /pers

Prestige de la mer à la julienne de légumes et riz sauvage — 24,50 € /pers
Dos de cabillaud, lotte, sole, saumon et gambas

Traditionnelle Bouchée à la Reine et son riz pilaf — 16.00 € /pers
Veau, volaille, quenelle de veau, champignons frais et son Vol au Vent artisanal

Les Entrées poissons

Poissons en sauce sans garniture

Pavé de Sandre, velouté au Sancerre 16.50 € /pers
Queues d'écrevisses et fleur d'artichaut

Filet de Bar rôti, velouté au Champagne 17.50 € /pers
Asperges vertes et girolles, gambas grillée au Yuzu

La Tradition de Noël

Mitonnade de cerf au Rouge d'Ottrott (100% cuissot) 20.50 €/pers
fricassée de cèpes et bolets, accompagné de spätzlis aux petits légumes

Les Viandes

Viande en sauce sans garniture

Suprême de pintade aux girolles 16.50 €/pers

Filet mignon de veau sauce aux morilles 24.50 €/pers

Filet mignon de cerf, fricassée de girolles et jus corsé 24.50 €/pers

Tournedos de bœuf français façon Rossini (foie gras poêlé et tartufata) 29.50 €/pers
sauce au banyuls

Chapon entier désossé farci sauce au foie gras de canard 23.50 €/pers
(farce maison aux champignons des bois, marrons et raisins secs)
Disponible uniquement en 8 ,10 ou 12 personnes

Les Garnitures

Poêlée de spätzlis aux petits légumes et champignons 5.00 €/pers
(200gr/pers)

Gratin dauphinois crémeux 3.50 € pièce

Légumes d'hiver sur fondant de butternut et patate douce 3.00 € pièce

Le plateau de Fromages Affinés

Une sélection équilibrée de fromages affinés par la Cloche à Fromages à Strasbourg, mariant douceur et caractère.
Plateau festif agrémenté de fruits frais et fruits secs, quelques notes sucrées-salées pour sublimer les saveurs.

L'Horizon des Fromages **6 à 8 personnes** **62.00 € le plateau**

Nos desserts Festifs

Rêve des Tropiques 6.90 € / pers
Passion, mangue et douceur vanillée

Trésor de Noël 6.90 € / pers
Chocolat intense, praliné noisette et caramel fleur de sel

Nos entremets festifs **Taille unique 8 parts** **48.00 € l'entremet**

Rêve des Tropiques
Passion, mangue et douceur vanillée

Trésor de Noël
Chocolat intense, praliné noisette et caramel fleur de sel

Formule RACLETTE HORIZON **A partir de 4 personnes** **22.50 €/pers**

Une expérience raclette chic et gourmande, prête à partager :

- *5 variétés de fromages à raclette affinés par la Cloche à Fromages Strasbourg*
- *Une belle composition de charcuteries fines et antipastis*
- *Des pommes de terre grenailles rôties à la fleur de sel*

Tout le plaisir d'un repas convivial, sans préparation, à savourer en toute simplicité

Formule PIERRADE HORIZON **A partir de 4 personnes** **29.50 €/pers**

Un assortiment de viandes finement sélectionnées (filet de bœuf, filet mignon de veau, filet de dinde, magret de canard et petites garnitures gourmandes de légumes.
Accompagné de nos sauces maison, pommes de terre grenailles rôties à la fleur de sel, crudités
Le plaisir de la cuisson minute, la signature Horizons d'Eden en plus.

MENU HORIZONS DE FETE

45.00 € / pers

Trio de Noix de St-jacques en coquille

- au champagne et fondue de poireaux
- à la crème de poivrons doux et chorizo
- en persillade gratinée et éclats de noisettes torréfiés

Le Délice de Chapon Festif farci maison
(foie gras de canard et trompettes de la mort)
crème de Jurançon
Gratin dauphinois crémeux et légumes d'hiver sur fondant de butternut et patate douce

---

Rêve des Tropiques
Passion, mangue et douceur vanillée
OU
Trésor de Noël
Chocolat intense, praliné noisette et caramel fleur de sel

BUFFET FROID GALA

39.50 €/pers
(minimum de 8 personnes)

Pavé de saumon façon Bellevue
Crevettes fraîches
Terrine de l'océan
Saumon fumé maison au bois de hêtre et sa crème de raifort
Mini-pâté en croûte de canard
Terrine de cerf aux champignons des bois
Fondant de volaille de fête farcie
Foie gras de canard maison et sa gelée fine
Jambon Duroc Gran Reserva
Jambon italien cuit à la truffe blanche d'été
Crudités variées, sauce aux fines herbes

Mise à disposition de matériel :
Nous avons la possibilité de vous mettre à disposition du matériel, dans la limite de nos stocks. Ce matériel sera consigné : 15 € de consigne pour tout type de plat, 30 € de consigne pour un pot à baeckeoffe.
Le matériel des Fêtes de Noël est à restituer impérativement avant le 29.12.26 ; celui de la Saint Sylvestre avant le 15.01.27. Passé ce délai, le matériel prêté vous sera facturé.

Nos prix TTC sont susceptibles d'être modifiés en fonction du cours des denrées fraîches.
Nous informons notre aimable clientèle que nous n'accepterons plus d'annulation de commande à compter du 19.12.2026.
À tout moment, nous nous réservons le droit de refuser ou d'annuler une commande pour raison d'indisponibilité de produit.

Horaires spéciaux d'ouverture pour le mois de décembre :

Dimanches 06.12.26, 13.12.26 et 20.12.26 de 14h à 18h.
Lundi 07.12.26, 14.12.26 et 21.12.26 ouvert de 9h à 18h non- stop.
Jeudi 24.12.26 ouvert de 7h à 15h non-stop
Dimanche 27.12.26 de 10h à 18h
Jeudi 31.12.26 ouvert de 8h à 15h non-stop

Fermeture annuelle à partir du 01.01.2027.
Réouverture le jeudi 07 janvier 2027

Fort de son héritage et de son savoir-faire, Horizons d'Eden Traiteur perpétue l'exigence du goût, du beau et du fait-maison. Votre confiance nous honore et nous inspire, chaque jour, à repousser nos horizons pour sublimer vos instants gourmands. Toute l'équipe vous adresse ses meilleurs vœux pour cette fin d'année. Qu'elle soit emplie de plaisirs gourmands, de moments partagés et d'instants précieux.

