

The background of the entire page is decorated with faint, light gray line art illustrations of various kitchen items and ingredients. These include a whisk, a rolling pin, a knife, a lemon, a hot air balloon, a dome-shaped pot, a leaf, a bowl, a spoon, and various small circles representing bubbles or ingredients.

DVOTHENTIQUE

— Cuisine & Pâtisserie —

CARTE HIVER 2026

Fait maison par *Cédric & Julien*

CÔTÉ SALÉ : BOUCHEES APERITIVES

APÉRITIFS :

- 3 pièces/personne => 4.70€
- 4 pièces/personne => 6.30 €
- 5 pièces/personne => 7.50 €
- 6 pièces/personne => 8.40 €
- 7 pièces/personne => 9,50 €
- 10 pièces/personne => 14.00 €

Exemples de bouchées apéritives * :

- Brochette de crevettes épicées
- Bruschetta au pesto, jambon cru, parmesan
- Navettes (= petit sandwich) :
 - rillettes de thon épicé
 - coppa, tomates confites, roquette
 - pastrami, moutarde douce, fromage frais, oignons frits
- Pâté lorrain en tranche
- Tartelette exotique froide : mangue, avocat, grenade, gingembre, coriandre, ...
- Emincé de bœuf aux épices, pickles
- Tartelettes chaudes : quiche lorraine ou champignons ou aux légumes de saison
- Verrine :
 - mousse de patate douce épicée au lait de coco
 - lentilles, échalotes confites, chips de jambon cru, parmesan
 - panna cotta de potimarron et noisettes grillées
- Wrap au fromage frais, roquette & pickles :
 - à la truite fumée et citron
 - au poulet cajun et cacahuètes
 - bleu, poires, noix

*pour toute commande de moins de 25 PERSONNES, le choix des assortiments est laissé à L'APPRECIATION DES CHEFS



CÔTÉ SALÉ : ENTREES, PLATS, FROMAGES

Choix des entrées

ENTREES FROIDES

- **Salades** de saison - 3.20 €
- **Pâté lorrain** :
 - en tranches - 3.00 €
 - individuel - 3.50 €
- **Poisson en 2 façons** : fumé et cuit avec condiments et jeunes pousses - 9.00 €
- **Ceviche** de daurade - 9.00 €
- **Tartare** de saumon aux agrumes - 9.00 €

ENTREES CHAUDES

- **Cassolette** : 9.00 €
 - **Escargots** crévés, au chorizo
 - **Noix de St Jacques** gratinée, fruits de mer, petits légumes
- **Quiche** au choix : lorraine, fromages, champignons, légumes de saison, ... - 3.50€
- **Veloutés** : 4.00 €
 - potimarron au curry, lait de coco
 - patate douce, topinambour, lentilles corail au colombo

Choix des plats 14€/pers.

- **Bœuf** bourguignon ou en carbonade
- **Chili** con carne
- **Joue de porc** à la bière
- **Médailon de veau** cuit en basse température, jus de veau corsé ou sauce aux champignons
- **Mijoté d'agneau** aux légumes de saison
- **Paëlla** au poulet, chorizo et fruits de mer
- **Pavé de saumon** grillé (ou autre poisson), sauce crémée à l'échalote
- **Choucroute de la mer** (2 poissons et crevettes)
- **Filet mignon de porc** à la moutarde
- **Souris d'agneau** confite en 3h
- **Suprême de volaille** cuit en basse température, sauce aux champignons

Végétarien :

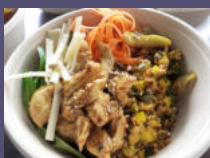
- **Risotto de petit épeautre** aux champignons, courges et parmesan
- **Lasagnes** blettes/ricotta OU aux légumes de saison
- **Gratin de légumes** de saison comme un Dauphinois

Accompagnements au choix :

- Purée de pommes de terre crémeuse,
- Légumes de saison rôtis,
- Riz pilaf
- Polenta
- Spaëtzles

Fromages

- Assortiment de fromages AOP :
 - 3 variétés - 4.50 €
 - 2 variétés - 3.00 €
- Fromages chauds sur toast



CÔTÉ SUCRÉ

FORMULES AU CHOIX

• DESSERTS PATISSIERS

- Chou :
 - petit (taille buffet) - 1.50 €
 - grand - 4.00 €
- Entremet aux fruits - 4.50 € /part
- Entremet au chocolat - 5.00 € /part
- Tarte aux fruits - 3.50 € /part
- Tarte au flan vanille - 3,50 € /part
- Galette des Rois - 3.50 € / part

• MIGNARDISES (taille cocktail)

- 2 bouchées - 4.00 €
- 3 bouchées - 6.00 €
- 4 bouchées - 8.00 €

Choix des desserts pâtisseries

- Choux : praliné, vanille, chocolat, caramel, café
 - Grand chou : 1 parfum au choix
 - Petits Choux : 2 parfums au choix
- Entremets aux fruits :
 - Exotique : noix de coco et fruits exotiques
 - Fruits rouges et vanille
 - Poire et vanille
- Entremet aux 3 chocolats
- Paris-Brest
- Saint Honoré
- Tartes :
 - Aux fruits de saison
 - Amandine : fruits rouges et crème d'amande
 - Citron meringué
 - Flan vanille

Pour les gâteaux d'anniversaire, merci de nous contacter directement.

Choix des mignardises

- Chou : 1 parfum au choix parmi praliné, vanille, chocolat, caramel, café, citron
- Entremets aux fruits :
 - Exotique : noix de coco, fruits exotiques
 - Fruits rouges et vanille
 - Poire et vanille
- Tartelette aux fruits de saison
- Tartelette au citron meringué
- Panna cotta vanille et compotée de fruits
- Riz au lait au caramel beurre salé
- Verrine 100% chocolat

Le choix des mignardises se fait en accord avec le chef pâtissier...



MERCI DE SIGNALER TOUTE ALLERGIE OU REGIME PARTICULIER !

CONDITIONS DE PRESTATION :

PRESTATION LIVREE :

- Les plats sont conditionnés dans des barquettes en aluminium ou poches sous vide prêts à être réchauffés.
- Les apéritifs, fromages, mignardises sucrées et buffets sont présentés sur plateaux, prêts à être servis
- En cas de pénurie de produit, celui-ci est systématiquement remplacé, sans préavis.
- La commande est livrée à l'heure définie par Duothentique, au plus près des souhaits du client. La livraison est facturée selon forfait kilométrique hors Metz-centre (0.65€/km) ou forfait de 30€ pour Metz-centre.

PRESTATION COMPLETE AVEC SERVICE :

- La prestation comprend :
 - le pain
 - le service en cuisine et en salle
 - le débarrassage et nettoyage de la vaisselle (si la cuisine sur place le permet)
 - Horaires du service : à définir
 - La mise à disposition de la cuisine de votre salle dès 9h le jour J

Au-delà de l'heure de fin prévue, le tarif horaire est de 180€, payable à la minute (= 3€/min.).

- La prestation ne comprend pas :
 - la vaisselle, les plats de service, corbeilles de pain,
 - le nappage, la décoration
 - les boissons et café

PRESTATION AVEC LE FOOD-TRUCK :

- La prestation comprend :
 - le déplacement depuis Sillegny (facturé 0.65€/km)
 - le service : forfait de 100€ jusqu'à 25 personnes + 4€/personne à partir de la 26ème personne
 - horaires du service : à définir
 - la prestation avec le food-truck :
 - service directement au food-truck
 - mise à disposition de 2 prises électriques (2x 16 ampères) par vos soins
 - accès et emplacement stabilisés et plats pour le véhicule (qui mesure > 4,50m de long)

Au-delà de l'heure de fin prévue, le tarif horaire est de 180€, payable à la minute (= 3€/min.).

- La prestation ne comprend pas :
 - le service à table
 - la vaisselle, les corbeilles de pain, les plateaux de service, saladier...
 - le nappage, le débarrassage, le nettoyage de la vaisselle
 - les boissons et café

REGLEMENT DE LA COMMANDE :

- acompte de 30 % du devis à verser à la réservation, puis paiement du solde le jour de la prestation (CB, virement bancaire ou espèces) ou au plus tard dans les 7 jours suivant
- tout surplus (dépassement d'horaires ou autre) sera facturé

Crédit Mutuel					
RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE					
Identifiant national de compte bancaire - RIB					
Banque 10278	Guichet 05013	N° compte 00021083303	Clé 53	Devise EUR	Domiciliation CCM MONTIGNY CENTRE
Identifiant international de compte bancaire		BIC (Bank Identifier Code) CMCIFR2A			
IBAN (International Bank Account Number) FR76 1027 8050 1300 0210 8330 353		Titulaire du compte (Account Owner) DUOTHENTIQUE 4 IMPASSE DE LA BERGERIE 57420 SILLEGNY			
Domiciliation CCM MONTIGNY CENTRE 14 RUE DES MARTYRS DE LA RESISTANCE 57950 MONTIGNY LES METZ ☎ 03 87 56 36 70		PARTIE RESERVEE AU DESTINATAIRE DU RELEVÉ			
Remettez ce relevé à tout autre organisme ayant besoin de connaître vos références bancaires pour la domiciliation de vos virements ou de prélèvements à votre compte. Vous éviterez ainsi des erreurs ou des retards d'exécution.					

