

Notre carte des bûches

3,50 € la part - 4, 6 ou 8 personnes uniquement

La longo

Biscuit madeleine vanille, insert crémeux myrtille, mousse citron

La choco-noisette

Biscuit chocolat, croustillant praliné noisette, mousse chocolat noisette, crémeux chocolat

La vanille-caramel

Dacquoise amandes, lit de caramel beurre salé, mousse vanille, mousse caramel

La pistache-framboise-vanille Tahitensis

Biscuit brownies, bavaroise pistache, insert framboise, insert crémeux chocolat blanc vanille Tahitensis

Le fraisier

Génoise, crème diplomate, fraises

Le framboisier

Génoise, crème diplomate, framboises

Les crèmes au beurre

3,00 € la part - 4, 6 ou 8 personnes uniquement

Biscuit moelleux imbibé au sirop et parfum au choix : Vanille, chocolat, café, praliné, Kirsch

Notre bûche glacée citron-framboise

4,00 € la part - 4, 6, ou 8 personnes uniquement

Meringue, glace citron, glace framboise, recouvert de chantilly

DATE LIMITE DE COMMANDE DES DESSERTS

Noël : 22 décembre

Nouvel an : 29 décembre

Notre carte des pains

Le pain de Noël - 2,50 €

noisettes, raisins, abricots, cranberries, papayes, ananas
Idéal pour le foie gras - fromage

Le campagne aux figues - 2,80 €

Idéal pour le foie gras - fromage

Le seigle - 2,20 €

Idéal pour les fruits de mer

L'épeautre / Le walkorn - 2,50 €

Idéal pour les fruits de mer et le fromage

Le pavé noix raisins - à la coupe 9.90 € du kg

Idéal pour le foie gras - fromage - saumon

La formule 3 petits pains - 1 €

Tradition, pavot, bressarde
Idéal pour décorer votre table

Nos galettes

Taille disponible 4, 6 ou 8 pers.

Disponibles sur commande à partir du 31 décembre

Galette crème d'amandes

Galette compote de pomme

Galette crème d'amande, poire, pâte à tartiner à la noisette

GRAND JEU DE L'ÉPIPHANIE

10 fèves gagnantes
pour un an de pain offert

Retrouvez nous également à

Passion Framboise

28 Place Clémenceau

88210 Senones

Tél : 03 29 57 73 82

Horaires d'ouverture en magasin

K6 FRAMBOISE

BOULANGERIE
PATISSERIE TRAITEUR

vous propose sa
carte des fêtes
2023

Horaires de fêtes
les 24 & 31 décembre de 6h à 14h00
les 25 décembre et 1er janvier
de 7h30 à 14h

35, rue Stanislas - 88100 Saint-Dié

Tél : 03 29 57 09 61 / 03 29 57 06 25

Mail : cassisframboise@orange.fr

www.k6-traiteur.com

 k6 traiteur

Espace traiteur

L'APÉRITIF MISE EN BOUCHE

Plateau des 12 coups de minuits-verrines - 19 €

Assortiment de saveur terre mer

Plateau de 20 canapés assortis - 20 €

Assortiment de saveur terre mer

Plateau de 10 Mauricettes charcuterie/

Fromage et 10 navettes assorties - 22 €

Poulet tikka, saumon tzatziki, foie gras de canard

Plateau de 20 mini salés assortis - 18 €

Pâté lorrain, poulet, pizza, quiche, bouchée jambon

140° 10/15 min

Plateau de 15 mini hamburgers bœuf (1 min env micro-ondes) - 19.90 €

Pain Surprise 30 pièces - Environ 5 personnes

Charcuterie : Fromage, jambon blanc, magronetto - 18 €

Festif : saumon norvégien, foie gras de canard, jambon de parme - 24 €

La tortue de Noël 60 pièces - Environ 10 personnes

Charcuterie : Fromage, jambon blanc, magronetto - 40 €

Festif : saumon norvégien, foie gras de canard, jambon de parme - 50 €

ENTRÉES FROIDES

Verrine fraîcheur de saumon et roquette - 4.50€

Douceur de foie gras façon tatin - 6.10€

Planche de charcuterie festive à partager 4 pers environ - 18.50€

Jambon de parme, mortadelle à la Truffe, mini pâté en croûte foie gras, jambon blanc au vin jaune

ENTRÉES CHAUDES

Cassolette de saumon crevettes épinards et Pleurotes - 4.95 €

Cocotte de Saint-jacques et gambas façon navarin - 6.10 €

160° 15/20 min

Tourte truites et amandes - 4.80 €

Tourte au canard et champignons des sous-bois - 4.80 €

Bouchée à la reine Royale aux éclats de morilles - 4.95 €

160° 10/15min

Escargots de bourgogne - 9.80 € la douzaine

160° 10/15min

Tourte aux grenouilles - 4.95 €

160° 10/15 min

DATE LIMITE DE COMMANDE DE L'APÉRITIF ET DES ENTRÉES

Noël : 21 décembre - Nouvel an : 28 décembre

Nos menus

1,2,3 Soleil

Qui n'a jamais joué à ce jeu rempli de joie, de rire et de surprise ?!
Un moment ensoleillé où les participants sont heureux de se retrouver, de s'amuser pour mettre un rayon de soleil dans nos cœurs.
K6 framboise vous propose 4 menus lumineux pour des fêtes de fin d'année extraordinaires....

MENU 1 À 18.90€

Mise en bouche : Mini crème brûlée de foie gras

Cassolette de saumon crevettes épinards aux pleurotes

160° 10/15 min

Mijoté de dinde aux marrons - Spatzles Alsaciens

160° 20/25 min

Bûche au choix hors glacée

MENU 2 À 23.90€

Mise en bouche : Burger de bœuf charolais

30 sec' micro-ondes

Verrine fraîcheur de saumon et roquette

Tourte au canard et champignons des sous-bois

160° 10/15min

Filet mignon de porc sauce crémeuse et girolles- Poêlée automnale

160° 20/25min

Bûche au choix hors glacée

MENU 3 À 28.90€

Le duo des mises en bouche :

Œuf de Noël aux crevettes

Bol de chips artisanales aux truffes et pommes de terre

Douceur de foie gras façon tatin

Tourte à la truite et amandes

160° 10/15min

Pavé de chapon au Sauternes

Pommes de terre grenailles aux petits légumes

160° 20/30 min

Bûche au choix hors glacée

MENU SOLEIL (MENU ENFANT) À 11.00 €

L'assiette de 3 minis burgers boeuf

30 sec' micro-ondes

Cocotte de Poulet à la crème

Pommes dauphines

160° 15 min

Crème brûlée Kinder

DATE LIMITE DE COMMANDE DES MENUS

Noël : 15 décembre

Nouvel an : 22 décembre

Nos plats festifs 20 23

Mijoté de dinde aux marrons

Spatzles Alsaciens et légumes méditerranéens

160° 20/25 min - 11.90 €

Pavé de chapon au Sauternes

pommes de terre grenailles aux petits légumes

160° 20/25 min - 11.90 €

Filet mignon de porc sauce crémeuse et girolles

Poêlée automnale

160° 20/25 min - 11.90 €

Filet de saumon sauce beurre blanc- risotto au parmesan

160° 20/30min - 11.90 €

DATE LIMITE DE COMMANDE DES PLATS FESTIFS

Noël : 21 décembre

Nouvel an : 28 décembre

Pensez à rapporter la vaisselle porcelaine
au plus vite dans votre boutique !