

Menu de fêtes - Traiteur

Vos réveillons ou Jours de fêtes 2020

Vos menus

1 entrée froide + 1 entrée chaude + 1 plat chaud avec accompagnement = 38€ au lieu de 40€

Ou à la carte les Entrées festives 10€ - les plats chauds 20€

Les Entrées froides au choix

Produits décorés sur assiette ou plat selon nombre de personne

- ◇ Foie gras sur pain épice maison confiture gingembre
- ◇ Coupe de crustacé aux agrumes sauce cocktail
- ◇ Assiette terre et mer (foie gras / saumon fumé)
- ◇ Assiette de charcuterie fine (coppa / lomo / viande de grison / galantine / Bayonne)

Les entrées chaudes au choix

Les casseroles et cocottes sont consignés

- ◇ Coquille st jacques à la normande
- ◇ Cassolette de gambas à l'espagnol
- ◇ Fricassée de boudin blanc aux giralles
- ◇ Cocotte de ris de veau aux cèpes
- ◇ Vol au vent d'escargot à la façon du chef

Les plats chauds et leurs accompagnements

Les plats chauds sont en assiette micro-ondable ou en plat selon le nombre commandé

Attention si vous êtes plusieurs pour les choix, il est préférable de ne pas avoir trop de sortes de plats « pensez à la réchauffe »

- ◇ Pavé de sandre aux morilles et vin jaune - timbale de riz et poêlé gourmande
- ◇ Filet de bar sauce champagne - timbale de riz et poêlé gourmande
- ◇ Pièce de veau à la périgourdine - gratin de panais et mille feuille de légumes grillées (roti de veau cuisiné et sa tranche de foie gras)
- ◇ Civet de cerf sauce grand veneur - purée de patate douce et mille feuille de légumes grillées
- ◇ Suprême de chapon sauce sauternes et raisins blonds - gratin de panais et mille feuille de légumes grillées
- ◇ Jarret d'agneau confit au thym et romarin - gratin de panais et mille feuille de légumes grillées

Nous prenons vos commandes =) sur réservation et après le versement d'un acompte de 30% à la commande

Nom :

Téléphone :

Date de l'enlèvement de la commande :

Total de la commande :

Acompte :

Reste à payer :

Le magasin pendant les fêtes
n'oubliez pas de passer vos commandes

Le plus tôt possible merci

Les charcuteries fines

- ◆ Boudin blanc nature 17,10 € le kg
- ◆ Boudin blanc forestier 22,90 € le kg
- ◆ Boudin blanc truffé 2% 29,80 € le kg

Les foie gras

- ◆ Foie gras de canard cru F 72,00 € le kg
- ◆ Foie gras de canard mi-cuit 106,00 € le kg

Terrine ne porcelaine blanche

- ◆ Foie gras mi-cuit +ou- 100 grs 16,00 €
- ◆ Foie gras mi cuit +ou- 250 grs 29,00 €
- ◆ Foie gras mi cuit +ou- 400 grs 45,00 €
- ◆ Pain épice spécial foie gras 6€ pce

Coté mer

- ◆ Saumon fumé norvégien 78,00 € kg
- ◆ 1/2 langouste parisienne 23,90 € pce
- ◆ Saumon en Bellevue 5,50 € la part

A partir de 6 personnes

- ◆ Saumon avec bulot et crevette 8,50 € la part
- A partir de 6 personnes*

Les entrées chaudes

- ◆ Ficelle picarde 3,50 € pce
- ◆ Bouchée à la reine 3,50 € pce
- ◆ Feuilletée de St Jacques 3,50 € pce
- ◆ Gratin de crabe 4,50 € pce
- ◆ Tourte aux escargots 6.00 € pce
- ◆ Bouché aux ris de veau 6.50 € pce

Escargot la douzaine 12 € la douzaine

Les viandes crues

- ◆ Filet de bœuf 53,10 € kg
- ◆ Souris d'agneau 24,90 € kg
- ◆ Magret de canard 24,90 € kg
- ◆ Filet mignon de veau 46,10 € kg
- ◆ Suprême de chapon 24,50 € kg
- ◆ Roti de gigot d'agneau 27.90 € kg

Les volailles

- ◆ Dinde désossée farcie aux marrons Env 2kgs cru 22,90€ kg
- ◆ Rôti chapon farci morille cru env 1,3kg 32,00€ kg
- ◆ Poularde semi désossée farcie marron et raisin env 1,5kg cru 32,00€kg

Ajouter 5 € au kg du prix pour cuisiner votre volaille

Volaille festive d'exception du Gers a venir découvrir en vitrine

- ◆ Chapon fermier 19,90€kg
- ◆ Dinde fermière 23,10€kg
- ◆ Mini chapon fermier 4 à 6pers 22,60€kg
- ◆ Poularde fermière 5 à 7 pers 20,00€kg
- ◆ Pintadou 4 à 5 pers 30,00€kg

Divers

- ◆ Sauce poivre / champignons / foie gras 3 € la part
- ◆ Accompagnement la part 3 € la part