

## Menu de fêtes - Traiteur

Vos réveillons ou Jours de fêtes 2021

### Vos menus

1 entrée froide + 1 entrée chaude + 1 plat chaud avec accompagnement = 40.00 € au lieu de 42.00 €

Ou à la carte les Entrées festives 11.00 € - les plats chauds 20.00 €

#### Les Entrées froides au choix

*Produits décorés sur assiette ou plat selon nombre de personne*

- ◇ Foie gras sur pain épice maison confiture gingembre
- ◇ Saumon fumée blinis et sa crème mousseline
- ◇ Tatin au foie gras, pomme caramélisé et gelée de groseille
- ◇ Salade de magret de canard croustillant, poire et brebis
- ◇ Tartare de St Jacques

#### Les entrées chaudes au choix

*Les casseroles et cocottes sont consignés*

- ◇ Coquille st jacques à la normande
- ◇ Fricassée de lotte et écrevisse
- ◇ Feuilleté de foie gras pomme et calvados
- ◇ Cocotte de ris de veau aux cèpes

#### 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 »*

- ◇ Poêlée de St Jacques sur lit de poireaux - timbale de riz et mille feuille de légumes
- ◇ Filet de dorade royale sauce homardine - timbale de riz et mille feuille de légumes
- ◇ Pièce de veau à la périgourdine - gratin de panais et légumes maraichers  
(roti de veau cuisiné et sa tranche de foie gras)
- ◇ Sauté de chevreuil à la picarde - gratin de panais et légumes maraichers
- ◇ Suprême de chapon aux morilles et au porto - gratin de panais et légumes maraichers
- ◇ Pavé de gigot de 7heures - gratin de panais et légumes maraichers

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 19,10 € le kg
- ◆ Boudin blanc forestier 24,90 € le kg
- ◆ Boudin blanc truffé 2% 31,80 € le kg

**Les foie gras**

- ◆ Foie gras de canard cru F 76,00 € le kg
- ◆ Foie gras de canard mi-cuit 110,00 € le kg

**Terrine en porcelaine blanche**

- ◆ Foie gras mi-cuit +ou- 100 grs 18,00 €
- ◆ Foie gras mi cuit +ou- 250 grs 32,00 €
- ◆ Foie gras mi cuit +ou- 400 grs 50,00 €
- ◆ Pain épice spécial foie gras 7€ pce
- ◆ Pain d'épice 25,00 € le kg

**Coté mer**

- ◆ Saumon fumé norvégien 78,00 € kg
- ◆ 1/2 langouste parisienne 25,90 € pce
- ◆ Saumon en Bellevue 6,50 € la part

et panier de tomate  
*A partir de 6 personnes*

**Les entrées chaudes**

- ◆ Ficelle picarde 3,50 € pce
- ◆ Bouchée à la reine 3,50 € pce
- ◆ Feuilletée de St Jacques 4,50 € pce
- ◆ Gratin de crabe 5,00 € pce
- ◆ Bouché aux ris de veau 6,50 € pce
- ◆ Croustade d'escargots 4,50 € pce

Escargot la douzaine 12 € la douzaine

**Les viandes crues**

- ◆ Filet de bœuf 54,10 € kg
- ◆ Gigot d'agneau 27,90 € kg
- ◆ Magret de canard 27,90 € kg
- ◆ Suprême de chapon 25,50 € kg

**Les volailles**

- ◆ Canette semi désossée à l'orange env 1.4kg 25,00€ kg
- ◆ Rôti chapon farci morille cru env 1,3kg 35,00€ kg
- ◆ Poularde semi désossée farcie marron et raisin env 1,5kg cru 35,00€ kg
- ◆ Poularde semi désossée farcie forestiers env 1.4kg 35.00 € kg

Ajouter 5 € au kg du prix pour cuisiner votre volaille

**Volaille festive d'exception du Gers**

à venir découvrir en vitrine

- ◆ Chapon fermier 23.10 €kg
- ◆ Dinde fermière 25,90 €kg
- ◆ Mini chapon fermier 4 à 6pers 26,10 €kg
- ◆ Poularde fermière 5 a 7 pers 22,10 €kg
- ◆ Pintadou 4 à 5 pers 32,90 €kg

**Divers**

- ◆ Sauce poivre / champignons / foie gras / homardine / picarde 3 € la part
- ◆ Accompagnement la part : 5,50 € la part

*Gratin de panais ou timbale de riz*

*Et*

*Mille feuille de légumes ou légumes du maraichers*