

Menu de fêtes - Traiteur

Vos réveillons ou Jours de fêtes 2022

Vos menus

1 entrée froide + 1 entrée chaude + 1 plat chaud avec accompagnement = 46.00 € au lieu de 49.00 €

Pour toute commande, au plus tard le 18 décembre 2022

Les Entrées froides au choix — 15.00 €

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
- ◇ Carpaccio de bœuf et poires et sa vinaigrette à la mangue
- ◇ Tartare de St Jacques

Les entrées chaudes au choix — 12.00 €

Les cassolettes et cocottes sont consignés

Merci de nous les ramener !!

- ◇ Coquille st jacques à la normande
- ◇ Fricassée de lotte à l'Américaine
- ◇ Cassolette d'escargots du chef
- ◇ Brioche de ris de veau aux cèpes

Les plats chauds et leurs accompagnements — 22.00 €

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 »

- ◇ Filet de bar aux légumes confit - timbale de riz et poêlée de légumes glacés
- ◇ Filet de dorade royale sauce homardine - timbale de riz et poêlée de légumes glacés
- ◇ Pièce de veau à la périgourdine - pomme macaire, fagot haricot courgette et poêlée tomate cerise
- ◇ Sauté de chevreuil à la picarde - pomme macaire, fagot haricot courgette et poêlée tomate cerise
- ◇ Suprême de chapon aux morilles et au porto - pomme macaire, fagot haricot courgette et poêlée tomate cerise
- ◇ Filet de canette farcie aux trompettes de la mort et foie gras - pomme macaire, fagot haricot courgette et poêlée tomate cerise

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

Pour toute commande, Le plus tôt possible merci - au plus tard le 18 décembre 2022

Les charcuteries fines

- ◆ Boudin blanc nature 23.10 € le kg
- ◆ Boudin blanc forestier 27.90 € le kg
- ◆ Boudin blanc truffé 2% 34.80 € le kg

Les foie gras

- ◆ Foie gras de canard cru F 110,00 € le kg
- ◆ Foie gras de canard mi-cuit 165,00 € le kg

Terrine en porcelaine blanche

- ◆ Foie gras mi-cuit +ou- 100 grs 21,00 €
- ◆ Foie gras mi cuit +ou- 250 grs 45,00 €
- ◆ Foie gras mi cuit +ou- 400 grs 70,00 €
- ◆ Pain épice spécial foie gras 7€ pce
- ◆ Pain d'épice 25,00 € le kg

Coté mer

- ◆ Saumon fumé norvégien 88,00 € kg
 - ◆ 1/2 langouste parisienne 26.90 € kg
 - ◆ Saumon en Bellevue 7,50 € la part
- et panier de tomate
A partir de 6 personnes

Les entrées chaudes

- ◆ Ficelle picarde 4.00 € pce
- ◆ Bouchée à la reine 4.00 € pce
- ◆ Feuilletée de St Jacques 5.00 € pce
- ◆ Gratin de crabe 5,50 € pce
- ◆ Bouché aux ris de veau 7.50 € pce
- ◆ Croustade d'escargots 5.50 € pce

Escargot la douzaine 14 € la douzaine

Les viandes crues

- ◆ Filet de bœuf 59.00 € kg
- ◆ Gigot d'agneau 31.90 € kg
- ◆ Suprême de chapon 27,50 € kg
- ◆ Rôti de veau orloff 34.50 € kg
- ◆ Rôti de veau 29.50 € kg

Les volailles

- ◆ Canette semi désossée à l'orange env 1.4kg 32,90 € kg
- ◆ Rôti chapon farci morille cru env 1,3kg 41.50 € kg
- ◆ Poularde semi désossée farcie marron et raisin env 1,5kg cru 43.10 € kg
- ◆ Poularde semi désossée farcie forestiers env 1.4kg 43.10 € kg

Ajouter 5 € au kg du prix pour cuisiner votre volaille

Volaille festive d'exception du Gers

à venir découvrir en vitrine

- ◆ Chapon fermier 8 à 10 pers 26.10 €kg
- ◆ Dinde fermière 8 à 10 pers 28,90 €kg
- ◆ Mini chapon fermier 4 à 6pers 32,10 €kg
- ◆ Poularde fermière 5 a 7 pers 27,20 €kg
- ◆ Pintadou 4 à 5 pers 38,90 €kg

Divers

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

Pomme Macaire ou timbale de riz

Et

lagot haricot courgette et poêlée tomate cerise ou poêlée de légumes glacés

Apéritif

Assortiment amuse bouche salé froid - 4 pces/pers - 4.00 €/pers

Saumon fumé sur blinis - Moelleux magret canard pomme caramélisé - foie gras sur pain épice - Involtine sur légume confit

Assortiment amuse bouche salé chaud

4 pces/ pers - 3.80 €/pers

Mini bouchée escargot - feuilletée saucisse - mini bouchée à la reine - mini quiche

Nouveauté Cocktail dinatoire de fêtes

32€/pers 17pces/pers un véritable repas

Moelleux de magret de canard pomme caramélisé - Foie gras sur pain épice - Tartine involtine légume confit

Verrine de gambas éclat agrume - Verrine de tartare de légumes et jambon Bayonne

Brochette de filet de poulet - Wraps saumon fumé - Navette poulet curry - mini burger ros bif

Mini cheese burger - Samoussas légumes - Nems poulet - Accras

Mini moelleux caramel - Mini cœur coulant chocolat - Mini tropézienne - Mini baba

Les cadeaux

Les terrines en porcelaine de foie gras canard

± 100 grs 21€

± 250 grs 45€

± 400 grs 70€



Panier garnie - 30 €

foie gras ± 100 grs

vin moelleux 37,5 cl

Pain d'épices

Panier garnie - 55 €

foie gras ± 250 grs

vin moelleux 75 cl

Pain d'épices

