

Menu de fêtes - Traiteur

Vos réveillons ou Jours de fêtes 2023

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 17 décembre 2023

Les Entrées froides au choix — 15.00 €

Produits décorés sur assiette ou plat selon nombre de personne

- ◇ Foie gras sur pain épice maison et son chutney
- ◇ Saumon fumée blinis et sa crème mousseline
- ◇ Tartare de St Jacques et ses gambas
- ◇ Salade de magret de cerf (asperge vert / gésier / tomate / pignon pain)

Les entrées chaudes au choix — 12.00 €

Les cassolettes et cocottes sont consignés

Merci de nous les ramener !!

- ◇ Coquille St Jacques à la normande
- ◇ Cocotte de saumon et gambas aux agrumes
- ◇ Cassolette de ris de veau au cèpes
- ◇ Brioches aux escargots

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 réchauffer »

- ◇ Pavé de bar en écaillé de pomme de terre - timbale de riz et poêlée de légumes d'antan
- ◇ Filet de sandre au noilly prat - timbale de riz et poêlée de légumes d'antan
- ◇ Pièce de veau à la périgourdine - buisson sarladais, poêlée gourmande
- ◇ Sauté d'autruche sauce grand veneur - buisson sarladais, poêlée gourmande
- ◇ Suprême de chapon sauce cèpes et giroldes - buisson sarladais, poêlée gourmande
- ◇ Souris d'agneau au thym - buisson sarladais, poêlée gourmande

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 17 décembre 2023

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 maison 88,00 € kg
 - ♦ 1/2 langouste parisienne 26.90 € pce
 - ♦ Saumon en Bellevue 9,50 € la part
- et panier de tomate
A partir de 6 personnes

Les entrées chaudes

- ♦ Ficelle picarde 4.50 € pce
- ♦ Bouchée à la reine 5.00 € pce
- ♦ Feuilletée de St Jacques 6.00 € pce
- ♦ Gratin de crabe 6.00 € pce
- ♦ Bouché aux ris de veau 7.50 € pce
- ♦ Croustade d'escargots 6.50 € pce

Escargot la douzaine 15 € la douzaine

Les viandes crues

- ♦ Filet de bœuf 59.00 € kg
- ♦ Gigot d'agneau 31.90 € kg
- ♦ Suprême de chapon 27,50 € 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 3 € la part
- ♦ Accompagnement la part : 5,50 € la part

Buisson sarladais

ou

timbale de riz

Et

Poêlée légumes d'antan (potiron, panais, rutabaga, fenouil, pois gourmand)

ou

poêlée de légumes gourmande (pleurotes, asperge verte, pois gourmand, panais)

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 feuilleté de saumon ail fine herbes - feuilletée saucisse - mini bouchée aux crevettes - mini feuilleté aux légumes confits

Panier de crevettes asiatique - 3 pces - 2.90 €

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 mousse de guacamole saumon fumé - Verrine de tartare de légumes et jambon Bayonne

Brochette de filet de poulet - Wraps saumon fumé - Navette de foie gras - mini burger rosbi

Mini cheese burger - Stick mozza - Nems mexicain

Mini moëlleux caramel - Mini fondant chocolat cœur framboise - Mini choux pop corn - Verrine exotique

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



JOUR DE L'AN Lundi 1er janvier 2024

NOËL Lundi 25 décembre 2023

Fermeture magasin

Dimanche 31 décembre 2023 : 9h30 à 17h00

Dimanche 24 décembre 2023 : 9h30 à 17h00

Les horaires pendant les fêtes

Le dimanche hors fêtes : 8h30 à 12h30

Le mercredi : 9h30 à 13h

Mardi - jeudi - vendredi - samedi : 9h30 à 13h - 16h30 à 19h

Horaires d'ouverture hors fêtes



Toutes les fêtes 2023

CUISINIER Traiteur

Les délices de la table - Mr Ruillet

23 rue jules ferry - 60610 LACROIX SAINT OUEN

TEL : 03 44 41 04 99

www.lesdelicesdelatable.fr

Toutes réceptions en chaud et froid

Plateaux repas / Cocktail

Plats cuisinés chaud à emporter - Vente de charcuterie fabrication maison

Rayon boucherie « viande - volaille d'exception »