

Carte Traiteur Fêtes de Fin d'Année 2024

Les Entrées Froides

- Cochon de lait Maison 26.80€/Kg
- Galantines variées Maison 22.80€/kg
- Terrine de sanglier Maison 19.80€/Kg
- Foie gras Maison 119.80€/Kg
- Saumon fumé (salé au sel sec tranché main) 75.80€/Kg

Les Entrées Chaudes

- Bouchée à la reine Maison 5.00€/Pièce
- Cassolette de ris de veau aux morilles Maison 9.00€/Piece
- Feuilleté champignons et morilles 3.20€/Pièce
- Escargot pur beurre Maison 7.50€/Les 12
- Boudin blanc aux morilles Maison 22.80€/Kg
- Coquille aux noix de St Jacques 5.30€/Pièce

Les Accompagnements

- Purée à la truffe noire du Périgord 1 % 19.80€/Kg
- Pomme dauphine royale 15.80€/Kg
- Gratin dauphinois à la crème Préparé sur place 12.80€/Kg
- Champignons et morilles à la crème 28.80€/Kg

Les Poissons Cuisinés

- Filet de Lotte à l'Américaine 39.80€/Kg
- Filet de St Pierre du Cap à la Champenoise 27.80€/Kg

Les Viandes Cuisinées

- Filet mignon de porc aux morilles Maison 19.80€/Kg
- Civet de sanglier aux éclats de marrons Maison 24.80€/Kg
- Noix de veau à la crème et aux girolles Maison 24.80€/Kg
- Chapon au champagne Maison 24.80€/Kg
- Rosbif en croûte parfumé au foie gras Maison 22.80€/Kg
(pour 4 personnes minimum et à finir de faire cuire)
- N'oubliez pas de réserver vos plateaux, pierrade et fondue

Pensez à passer vos
Commandes le plus tôt possible.
Merci et Joyeuses Fêtes ❄️