



Traiteur & Rôtisseur Privé  
Saison 2022



## Plats de Fêtes 2021

En coffret Chic –M- Traiteur à emporter / livrer\*

*\*livraisons voir tarifs & conditions.*

➤ *Sur Commande et suivant approvisionnement.*

---



*Plateau mises en bouche*

4 pièces /pers.

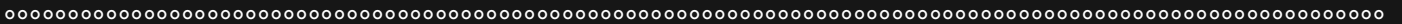
6.50€

Bun's Foie gras et figues

Croque Saumon Traiteur

Blinis des Balkans crevettes & œufs de truites

Burger chèvre miel basilic Pignons



## Les Entrées de Noël dressés en plateaux ou assiette jetable individuelle

- Gravlax de Truite  Crème de ciboulette & Blinis  
\*Fabrication Artisanale dans nos Ateliers. 80grs /pers.  
10.90€ la part
- Terrine de Lobe de Foie Gras  Douceur à la Figue, Pain spéciaux  
\*Fabrication Artisanale dans nos Ateliers. Environ 60grs /pers.  
12.90€ la part
- Terrine de Lobe de Foie Gras  Poivre de Timut\*, Pain spéciaux  
\*Fabrication Artisanale dans nos Ateliers. Environ 60grs /pers.  
19.90€ la part
- Méli-mélo de verdurette & filets de rougets au Pesto / Pignons de pins.  
10.90 € /pers.
- Crumble de Noix de Saint-Jacques & Saumon sur fondue de poireaux. (Plat en terre émaillé)  
13.90€ la pièce (cuisson 20 minutes à 160°)
- ½ Langouste à la Parisienne (Mayonnaise macédoine de légumes crudités)  
37.50€ / ½ Langouste

*\*Baies du Népal poivre collection*

oooooooooooooooooooooooooooooooooooooooo

## Les Plats de Fêtes\*\*

### ELABORES DANS NOS ATELIERS

En barquettes thermo scellées individuelles ou barquettes familiale aluminium avec couvercle (Pratique)

Garniture légumes au choix

Tarifs ttc /pers. ou à la pièce ou au poids après cuisson

Cuisse de Canette farcie moelleuse & son escalope de foie gras frais poêlée & jus aux Cèpes.....	17.90€
Cuisse de pintade farcie & son escalope de foie gras frais poêlée & jus aux Cèpes.....	18.90€
Ballotine de Chapon (Label Rouge) farce à la châtaigne 3/4 pers.....	29.90€
Souris Cerf confite Miel & Amandes (Viande de caractère).....	15.90€
Roti de cochon de lait farci Sauce aux Cèpes 170grs.....	16.90€
Blanquette de porcelet (Recette Traditionnelle) .....	14.90 €
Civet de Sanglier (Recette Traditionnelle lié au sang) .....	14.90 €
Filet de Bar rôti sur sa fondue de poireaux .....	16.90€
Crumble de Noix de Saint-Jacques & Saumon sur fondue de poireaux. (Plat en terre émaillé) .....	16.90€
Brochette Noix de Saint-Jacques**, Saumon, Scampis et son Nectar d'agrumes.....	22.90€
½ Langouste à l'Armoricaïne & son riz parfumé.....	39.00 €

### Pièces de viandes cuites à la flamme :

*La pièce ou au poids*

- Porcelet entier rôti à la broche à partir (Garni & sauces au choix).....25.50€ le kg (cru)
- Cuisson de cochon de lait entier désossé 4/8 pers. cuit à la flamme jus aux cèpes de 4/6 pers (selon approvisionnement) ...38.00€ au kg (au poids cuit)
- Gigot d'Agneau Persillade roulé cuit à la broche 6/8 pers 1.5kg minimum cuit .....115.00€ la pièce
- Chapon Label Rouge farci entier cuit à la flamme jus aux cèpes (6/12 pers).(selon approvisionnement).....38.00€ au kg (au poids cuit)
- Pièce cuite entre 2.8kg et 3.5kg à titre indicatif et suivant approvisionnement

*Inclus dans le tarif une garniture légumes au choix (Légumes en supplément 2.90€ la part*

Risotto crémeux aux petits légumes

Ecrasée de patates douces aux châtaignes

Gratin Dauphinois

