

Traiteur Noël et Saint Sylvestre

Nom: _____

Prénom: _____

Tel: _____

Date d'enlèvement avant 15h

Veillez cocher votre date

☐ 23 décembre 2025 ☐ 24 décembre 2025

☐ 30 décembre 2025 ☐ 31 décembre 2025



Entrées



Qté

☐

Cœur de saumon écossais mariné à la betterave et crème de raifort
100g à 24 euros

☐

Foie gras de canard Français Nature, brioche et chutney
100g à 25 euros
250g à 60 euros
500g à 120 euros

☐

Bisque de homard
17 euros

☐

Huîtres fines de claires et beurre aux algues
12 pièces minimum 36 euros
3 euros la pièce supplémentaire

☐

Crevettes et boudin de Saint-Jacques, crème de poisson
22 euros



Chapons



Qté

☐

Chapon des Landes label rouge désossé farci à la truffe et sauce à la truffe
Chapon tendre, farci à la truffe et nappé d'une sauce truffée
210 euros pour 6 personnes

☐

Chapon des Landes label rouge désossé farci au foie gras, sauce périgourdine
Chapon généreusement farci au foie gras, accompagné d'une sauce périgourdine.
190 euros pour 6 personnes

☐

Chapon des Landes label rouge désossé farci aux marrons, jus de volaille
Chapon traditionnel farci aux marrons, servi avec un jus de volaille.
180 euros pour 6 personnes





Plats



Qté

☐

Wellington de bœuf luxembourgeois, jus de viande

90 euros pour 2 personnes - 1 accompagnement au choix inclus

☐

Filet mignon de veau, sauce périgourdine

39 euros par personne - 1 accompagnement au choix inclus

☐

Suprême de pintade farci aux champignons, sauce aux champignons

34 euros par personne - 1 accompagnement au choix inclus

☐

Civet de biche, poire au vin rouge, chou rouge et spätzle

29 euros par personne

☐

Homard breton entier en belle-vue

Prix du marché - 600g - 800g - 1 accompagnement au choix inclus

☐

Fricassé de Homard breton entier, sauce homardine

Prix du marché - 600g - 800g - 1 accompagnement au choix inclus

☐

Turbot à la sauce champagne

45 euros par personne - 1 accompagnement au choix inclus

☐

Nage de la mer

Saint-Jacques, lotte et turbot, sauce citronnelle.

39 euros par personne - 1 accompagnement au choix inclus

Accompagnements

☐

Purée nature

5 euros par portion de 1 personne

☐

Gratin dauphinois nature

5 euros par portion de 1 personne

☐

Riz sauvage aux champignons des bois

5 euros par portion de 1 personne

☐

Purée à la truffe

8 euros par portion de 1 personne

☐

Gratin dauphinois à la truffe

8 euros par portion de 1 personne

☐

Légumes rôtis au miel et romarin

5 euros par portion de 1 personne



Desserts



Qté

☐

Bûche de Noël au chocolat praliné noisette

45 euros pour 4 personnes

65 euros pour 6 personnes

☐

Bûche de Noël au citron, yuzu et mascarpone

45 euros pour 4 personnes

65 euros pour 6 personnes

☐

Vacherin glacé au moka

56 euros 4 personnes

140 euros 10 personnes