

Traiteur Noël et Saint Sylvestre

Nom: _____

Date d'enlèvement avant 15h

Veuillez cocher votre date

Prénom: _____

23 décembre 2025 24 décembre 2025

Tel: _____

30 décembre 2025 31 décembre 2025

Qté



Entrées



Cœur de saumon écossais mariné à la betterave et crème de rafort
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

Qté



Chapons



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