

Carte traiteur de Noël 2025

COMMANDES OUVERTES DU MARDI 2 JUSQU'AU SAMEDI 20 DECEMBRE



NOS ENTRÉES :

TARIFS

COMMANDE

NOS PLATS :

TARIFS

COMMANDE

Coquille de St Jacques 6,50€ la part

Bouchée à la Reine 5€ la part

Croustade de gambas & fondue de poireaux 6,50€ la part

Escargots de Bourgogne 10€ la douzaine

Foie gras mi-cuit 15€ les 100g

Pâté croûte au canard 32,95€ le kg

Boudin blanc nature 19,95€ le kg

Boudin blanc aux morilles 24,95€ le kg

Plaquette de truite fumée tranchée 14,50€ les 100g

Blanquette de chapon
sauce foie gras

Estouffade de chevreuil
sauce morilles

Gardianne de taureau 10€ la part

ACCOMPAGNEMENT :

Risotto forestier 5€ la part de 250g

Gratin dauphinois à l'ancienne 5€ la part de 250g

Gratin de courge, châtaigne & lard fumée 5€ la part de 250g

Nom Prénom

Téléphone

Jour de récupération

Mercredi 24 décembre
uniquement de 8h à 17h

Commentaires



NOS VOLAILLES DE NOËL



NOS VOLAILLES

ENTIÈRES

TARIFS

QUANTITÉS

FARCE

Pintade fermière

Chaponée = 1kg500 (5 prs)

16€95 le kg

Chapon fermier

= 3kg500 (8 prs)

24€95 le kg

Dinde fermière

= 5-7kg (12 prs)

22€95 le kg

Caille à la Pièce

= 120g (1 prs)

24€95 le kg

Magret de Canard

= 300g la pièce (1 prs)

34€95 le kg

Foie gras cru

= 500g la pièce

90€ le kg

FARCES

☐

Nature 8€/500g

☐

Aux Marrons/Miel 10€/500g

☐

À la forestière 10€/500g

COMMANDES OUVERTES DU MARDI 2
JUSQU'AU SAMEDI 20 DÉCEMBRE

Nom & Prénom

.....

Téléphone

.....

Jour de Récupération

☐

Mardi 23/12

☐

Mercredi 24/12

Commentaires

.....

.....

.....