

Carte & Menus


Fêtes de fin d'année 2023

CUISINIER *Gourmet* TRAITEUR

Vos commandes au 02 31 24 82 33



Prix net en Euros

Retrouvez-nous sur 



Créateur de plaisirs gourmands



Nos spécialités festives

Les produits festifs

Saumon fumé maison	72 €/kg
Boudin blanc fine champagne	19,90 €/kg
Boudin blanc à la truffe	30,50 €/kg
Foie Gras de canard maison nature	110 €/kg
Foie Gras de canard maison truffé	130 €/kg
Pâté en croûte de pintade aux morilles et champignons noirs	32,90 €/kg
Galantine de canard à l'orange	34,50 €/kg
Ballotine de volaille	26,95 €/kg
Terrine de noix de Saint-Jacques au yuzu	38,90 €/kg.

(Soit 4,70€ la portion de 120g)

Les pièces cocktail

Les 12 mini-burger	13,90 €/la boîte
(Chorizo et poivrons, bœuf Rossini, saumon ; végétarien)	
Assortiment de 12 cassolettes	16,80 €/la boîte
(Gratiné d'escargots en persillade, Saint-Jacques, ris de veau et volaille, cèpes et foie-gras)	
Plateau de 20 canapés froids	28 €/les 20 p
(Avocat crevette cocktail, sablé de parmesan, crème de truffe et Saint-Jacques, panier de pdt, chèvre et saumon fumé, bouchée au foie-gras et fruits rouges)	
Assortiment de 30 petits fours classiques	24,90 € /la boîte



Nos entrées

Les entrées chaudes

Crèmeux de Saint-Jacques aux cèpes, noisettes torréfiées	7,90 €/p
Escalope de Foie Gras, crème de truffe et œuf poché	8,90 €/p
Gratin de Saint-Jacques et langouste aux petits légumes	8,90 €/p
Bouchée à la reine ris de veau et volaille à la forestière	6,90 €/p
Les 12 escargots de bourgogne	7,90 €/la dz
Tatin de butternut, chèvre, miel et noisettes	5,90 €/p

Les entrées froides

Opéra de saumon	5,20 €/p
Tatin de Foie Gras, pomme caramélisée et pain d'épices	6,90 €/p
Fine galette de bar aux saveurs asiatiques	6,90 €/p
Sablé parmesan, mousse de chèvre et fruits confits	5,90 €/p



Nos plats de poissons Garniture comprise au choix

- Pavé de bar rôti, beurre blanc parfumé aux agrumes 15,90 €/p
- Blanquette de lotte et saumon aux morilles 15,90 €/p
- Turban de limande et sa royale de Saint-Jacques, sauce à la bisque 13,90 €/p



Nos Plats de viandes Garniture comprise au choix

- Parmentier de canard foie-gras et girolles 13,90 €/p
- Pavé de veau à la crème de cèpes 15,90 €/p
- Suprême de volaille fermière aux marrons, épices et Miel 13,90 €/p
- Souris d'agneau, jus corsé à l'ail noir 15,90 €/p
- Sauté de chevreuil sauce poivrade 11,90 €/p
- Caille farcie sauce aux morilles 14,90 €/p



Le plat végétarien

- Parmentier de champignons forestiers 10,90 €/p



Nos garnitures

- Gratin dauphinois 14,50 €/kg
- Ecrasé de pomme de terre à la truffe 18,90 €/kg
- Ecrasé de pomme de terre 11,90 €/kg
- Fricassé de pomme grenaille, champignons et marron 15,90 €/kg
- Croquantine de légumes divers 16,90 €/kg
- Gratin de Crozet aux poireaux et comté 13,50 €/kg



Nos desserts

- Royal chocolat 4,90€/p
L'exotique 5,20€/p
Douceur de litchis et framboises 5,20€/p
Sphère choco-poire-caramel, sablé chocolat intense 5,20€/p



Nos menus des fêtes

Tradition : 21,90

ENTRÉE

Bouchée à la reine ris de veau
et volaille à la forestière

Ou

Opéra de saumon

PLAT

Sauté de chevreuil sauce poivrade

Ou

Turban de limande royale de
Saint-Jacques
sauce parfumée à la bisque

DESSERT

Royal Chocolat

Gourmet : 26,90

ENTRÉE

Crèmeux de Saint-Jacques aux cèpes,
noisettes torréfiées

Ou

Tatin de Foie Gras, pomme caramélisée
et pain d'épices

PLAT

Pavé de bar rôti, beurre blanc
parfumé aux agrumes

Ou

Caille farcie sauce aux morilles

DESSERT

Au choix



10 rue du Général Leclerc 14510- HOULGATE

Horaires d'ouverture : 9h00 à 13h00 et 15h00 à 19h00

(Fermeture à 18h00 les 24 et 31 décembre)

FERMÉE le lun 25 déc, le lun 1er et le mard 2 janv

**Choisissez...Commandez (sur place ou par téléphone)
Nous vous préparons votre commande sous 48 heures.**

