

MENU FESTIF – 20,99€ (à composer)

Apéritif

- Navette de saumon fumé et crème aux herbes
- Verrine fraîcheur de st jacques et perles d'agrumes
- Tartelette de magret de canard fumé, chèvre et confit d'oignons au miel

Entrée (au choix)

- Tranche de foie gras maison au calvados
- Cocotte d'effiloché de canard et crème de butternut au lard fumé

(caution, 5€/pers en espèce ou en chèque au passage de la commande)

- Cassolette de Noix de St jacques rôties et fondue de poireaux au curry

(caution, 5€/pers en espèce ou en chèque au passage de la commande)

Plat (au choix)

- Médaillon de volaille farci à la périgourdine & Trilogie gratinée
- Paleron de bœuf braisé, crème de morilles & Écrasé de pommes de terre au comté
- Filet de St pierre, sauce beurre blanc au champagne & Risotto crémeux au parmesan et truffe

Dessert +4,80€ / Hors menu: 5€

- Dôme citron et pistache
- Dôme chocolat noir et crème brûlée

MENU FARFADET – 8,99€

- Roulé feuilleté jambon/fromage
- Emincé de poulet crémeux & Écrasé de pommes de terre
- Fondant au chocolat, chantilly vanillée +3€



02.99.69.37.29

16 Pl de l'église 35520 La Mézière

CARTE TRAITEUR

Fêtes de fin d'année 2025

INFOS PRATIQUES

- Prise de commandes dès le 02 décembre
- Acompte: 50€ pour toute commande supérieur à ce montant
- Cautions: elles seront demandées au passage de la commande et rendues au retour des cassolettes
- Merci d'éviter toute modification de commande et de conserver votre bon

DERNIERS JOURS POUR COMMANDER

Noël: Samedi 20 Décembre inclus

Réveillon: Samedi 27 Décembre inclus

HORAIRES

Mer 24 Déc: 8h30 – 13h

Jeu 25 Déc: Fermé

Mer 31 Déc: 8h30 – 13h30 / 15h – 18h

Jeu 1er Janv: Fermé

AMUSES - BOUCHE

- Pain surprise rustique — **35€**
(34 toasts - fromage frais, rillettes d'oie, viande des grison, saumon fumé)
- Planche charcuterie/fromage — **5.50€/pers** (4 pers min)
(comté 12 mois, saint-nectaire, chiffonnade de jambon blanc aux herbes, rosette, chorizo ibérique, jambon cru, mortadelle, magret de canard fumé, coppa)
- Pièces cocktail froide — **5.90€/pers**
(dressées sur plateau selon le nombre de convives)
 - 1 Briochin foie gras & confit de figues
 - 1 Navette saumon fumé & crème aux herbes
 - 1 Verrine Saint-Jacques & perles d'agrumes
 - 1 Tartelette magret fumé, chèvre & confit d'oignons au miel
- Pièces cocktail chaude — **6.90€/pers**
 - 1 Brochette de mini knacks (boudin noir, blanc, francfort)
 - 1 Boule de Noël pommes de terre, fromage saveur truffe
 - 1 Croustillant d'escargot de Bourgogne
 - Crevettes marinées et sésame torréfié sur pique

ENTRÉES FROIDES

- Tartare de saumon au yuzu, fromage frais & graines croquantes — **6,40€**
- Saumon fumé artisanal — **80€/kg**
- Foie gras maison au calvados — **129,99€/kg**
- Timbale de légumes grillés, ricotta & pesto — **5,90€**
(aubergine, courgette, poivrons rouge et jaune)

VIANDES

- Médaillon de volaille façon périgourdine — **8,20€**
(foie gras, châtaignes, pommes flambées au calvados, oignons confits)
- Paleron de bœuf braisé, crème de morilles — **8,90€**
- Épaule d'agneau confite 7h, miel & piment doux (non piquant) — **8,90€**

POISSONS

- Dos de cabillaud, crème de chorizo & lait de coco — **8,60€**
- Filet de Saint-Pierre, beurre blanc au champagne — **8,90€**

GARNITURES

- Trilogie gratinée : pommes de terre, poireaux, butternut — **3.90€**
- Écrasé de pommes de terre au comté — **3.60€**
- Risotto crémeux parmesan & truffe — **3.90€**
- Légumes rôtis miel & paprika fumé — **3.90€**
(panais, carottes, pleurotes, navet, oignons de Roscoff)

ENTRÉES CHAUDES

- Cocotte d'effiloché de canard, crème de butternut, lard fumé — **6,60€**
Caution de 5€/pers à régler en espèces ou chèque lors de la commande.
- Cassolette de noix de Saint-Jacques rôties, fondue de poireaux au curry — **6,60€**
Caution de 5€/pers à régler en espèces ou chèque lors de la commande.
- Bouchée à la reine (ris de veau) — **5,50€**
- Brick de poulet, pommes caramélisées, oignons confits au cidre, morbier — **5,50€**
- Tatin de légumes confits & Saint-Nectaire — **4,90€**