

La Carte Des Fêtes

Votre Traiteur LEDELICIEUX et son Équipe Mettent Tout
En Œuvre Pour La Réu  De Vos Repas de Fêtes

L'Apéritif

Plateau de 30 bouchées Délicieuses 25.00€
La Verrine Gambas Surimi Mandarine, La Navette au Crabe,
La Verrine d'Avocat Saumon, La Brochette de Magret Fumé et Œuf de Caille,
La Brochette de Crevette et St Jacques Marinées, Le Buns au Foie Gras,

POSSIBILITÉ DE FAIRE DES BOUCHÉES APÉRITIVES CHAUDES : 0,75€/pièce
Mini Pâté, Saint Jacques, Quichettes, Pizza, Palmier Saumon, Roulé Fromage,
Bouchée Ris Veau, Croustade Escargot,



Les Entrées Froides

La Terrine de Sanglier aux Quetsches et ses Condiments 6,00€
La Mousse de Saumon aux Saint Jacques, Sauce Tartare 6.50€
Le Duo de Saumon en Rosace et sa Crème Aigrette, 6,50€
Le Mille Feuille de Homard et sa Sauce Tomate, 7,00€
L'Assiette Landaise et son Magret Fourré au Foie Gras 7.00€
(Mélange de légumes, asperges, œuf de caille, magret fourré au foie gras, gésier)
Le Dôme de Foie Gras de Canard aux Épices Douces, Comptée de Rhubarbe 7.50€
La Demi-Langouste sur lit de Brunoise et ses Crudités 16,80€



Les Entrées Chaudes

Le Vol au Vent aux Ris d'Agneau aux Pleurotes 7.00€
La Traditionnelle Douzaine d'Escargots au Beurre Maison 7.20€
Le Soufflé aux Escargots et sa Crème d'Ail, 7,50€
Le Soufflé aux Saint Jacques, Sauce Nantua 7.50€
La Tourte des Fêtes (veau, canard et foie gras), à partir de 6 pers 25.30€/kg
La Tourte aux Grenouilles, à partir de 6 pers 22.20€/kg
La Tourte aux Saint Jacques, à partir de 6 pers 26.90€/kg
La Tourte aux Ris de Veau pour 4 pers 9,80€/pièce



Les Poissons

Le Dos de Loup de Mer Poché, Sauce Champagne, 8.50€
La Chartreuse de Saumon en Habit Vert, Sauce Rose, 8.50€
Le Pavé de Sandre aux Fruits de Mers, Sauce Hollandaise, 8.50€
Le Roulé de Sole Farcie aux Écrevisses, Sauce Américaine, 9.50€
L'Omble Chevalier juste Rôti, Beurre Blanc Truffé, 9.50€

Accompagnement : Tian de Légumes, 2.00€

La Carte Des Fêtes



Les Viandes

Le Sauté de Chapon au Chardonnay, Sauce Suprême,	7.50€
Les Mignons de Porc Poêlés, Sauce Poivre Vert,	7,50€
Le Braisé de Daim aux Airelles, Sauce Chocolat,	8,50€
Le Rôti de Cuissot de Porcelet, Sauce Vigneronne,	9.00€
Le Demi Magret de Canard , Sauce Mirabelles,	9.90€
L'Onglet de Veau aux Morilles, Jus Crémé,	9,90€
L'Onglet de Boeuf Forestier Juste Poêlé,	9.90€
Le Ris de Veau Pommé à la Truffe Méésentérique,	10,20€
Les Filets d'Agneau au Romarin et son Jus,	10,90€
La Caille Désossée et Farcie au Foie Gras,	11.50€
Les Grenadins de Veau aux Girolles, Sauce Crème,	11.50€
Le Médaillon de Filet de Bœuf, Sauce au Foie Gras,	13.50€
Accompagnement : Pomme Paysanne et Flan de Légumes	2.00€



Menu des fêtes à 25.00€/pers

La Tranche de Foie Gras de Canard Mi Cuit, Accompagnée d'une
Gelée de Sauternes et de son Pain d'Épices

Le Roulé de Saint Pierre et sa Julienne de Légumes

La Jambonnette de Pintade Farcie aux Cèpes et Braisée dans son Jus,
Accompagnement du Moment



JOYEUSES FÊTES A TOUS !!!

MERCI DE PASSER COMMANDE AVANT LE 21/12 POUR NOËL ET
AVANT LE 28/12 POUR NOUVEL AN.

TELEPHONE : 06 86 45 76 60 ou 03 83 72 34 64 ;

INTERNET : christiancamus19@gmail.com

LES COMMANDES SONT A RETIRER LE JEUDI 24/12 ET
LE JEUDI 31/12 ENTRE 14H00 ET 18H00.

SI POSSIBLE COMMUNIQUEZ MOI L'HEURE DU RETRAIT DE VOTRE COMMANDE.
PAS DE LIVRAISON LE 24, 25, 31/12 ET 01/01(merci de votre compréhension).