

# CARTE TRAITEUR

## Entrées - 5€ LA PART

Bouchée garnie ris de veau

★ Croustade aux escargots

★ Feuilleté caille raisins

★ Cassolette volaille et morilles

Soufflé aux langoustines

★ Coquille saint-jacques normande

★ Cassolette saumon écrevisses

★ Cassolette noix de saint-jacques et sauce petits légumes

## Plats - 6€ LA PART DE 200GR

Chapon sauce foie gras

★ Suprême de pintade sauce riesling cèpes

★ Ris de veau sauce vouvray

★ Civet de sanglier sauce grand veneur

Sauté de chevreuil sauce grand veneur

★ Pavé de veau sauce morilles

★ Noix de saint-jacques aux petits légumes et gambas

★ Fricassé de lotte sauce américaine

## Accompagnements - 4€ LA PART

Fricassée de cèpes

★ Marrons confits

Pommes de terre sarladaises

Risotto au parmesan et champignons

★ Gratin de pomme de terre à la truffe d'été (1%)

## Desserts - 3.50€ LA BÛCHETTE

Bûchette Duo Chocolat

★ Bûchette Sublime (fruits rouges, vanille, pistache)

**Pour toute commande, veuillez contacter le 05.53.31.35.35 ou vous rendre au comptoir Traiteur en magasin.**

**Commandes possibles jusqu'au 20 décembre pour Noël et au 27 décembre pour le Nouvel An.**