



Sévrier

www.traiteurdulac.fr

traiteurdulac@hotmail.com

40 route des pontets 74320

tèl : 0625243499

Magasin : 0450649209

## NOËL 2019 POUR LES FETES , NOUS VOUS PROPOSONS

### Nos poissons froids

☆	Coquille de saumon	4,50 €/pièce
☆	Brochet en Bellevue (minimum 6 pers.)	4,50 €/personne
☆	Saumon en Bellevue (minimum 6 pers.)	5,50 €/personne
☆	La Terrine de saumon frais	26,00 €/kg
☆	La Terrine de Langouste	44,00 €/kg
☆	La paupiette de Saumon Fumé	4,00 €/pièce
☆	Le médaillon de Saumon Frais	28,00 €/kg
☆	Le saumon d'Écosse « Label Rouge » fumé par nos soins	59,00 €/kg
☆	La ½ Langouste à la Parisienne	18,00 €/pièce

### Nos garnitures :

☆	Tomates – Macédoine	1,60 €/personne
☆	Œufs Mimosa	1,60 €/personne
☆	Fonds d'artichaut, Pointes d'Asperges	2,50 €/personne

### Nos charcuteries fines « maison »

☆	La Terrine de Canard à l'orange	20,90 €/kg
☆	La Terrine de canard aux noisettes	20,90 €/kg
☆	La terrine de chevreuil	24,90 €/kg
☆	La terrine de sanglier	18,90 €/kg
☆	La terrine de lièvre	22,90 €/kg
☆	Le pâté en croûte de Canard	20,90 €
☆	Les escargots « maison »	7,10 €/la douzaine
☆	Le foie gras de canard « maison »	120,00 €/kg
☆	Le marbré de foie gras de canard aux figues et aux truffes	150,00 €/kg
☆	Le foie gras d'oie	140,00 €/kg



## POUR VOS APERITIFS , NOUS VOUS PROPOSONS

### Les pièces froides :

☆	Verrines assorties (minimum 20 pièces)	1,20 €/pièce
☆	Canapés assortis (minimum 20 pièces)	1,00 €/pièce
☆	Mini brochettes de la mer	1,20 €/pièce
☆	Mini brochettes de foie gras aux figues	1,40 €/pièce
☆	Mini brochettes de tomates confites, mozzarella, jambon cru	1,10 €/pièce
☆	Les minis tartines de la mer et provençales (minimum 20 pièces)	1,20 €/pièce
☆	Pain surprise ( 25 personnes )	42,00 €/pièce
☆	Navettes assorties (minimum 20 pièces)	1,10 €/pièce

### Les pièces chaudes :

☆	Mini bouchées assorties ( minimum 20 pièces )	0,80 €/pièce
☆	Mini quiches	0,35 €/pièce
☆	Mini pizzas	0,35 €/pièce
☆	Mini feuilletés assortis (minimum 20 pièces )	0,25 €/pièce

### Les pièces sucrées :

☆	Mignardises sucrées ( minimum 20 pièces )	1,20 €/pièce
---	---	--------------



## NOS VOLAILLES ET VIANDES CHAUDES

### Les volailles:

☆	Le magret de canard au miel	8,50 €/personne
☆	Le magret de canard au poivre vert	8,50 €/personne
☆	La cuisse de canard farcie sauce forestière	6,50 €/personne
☆	Le coquelet aux écrevisses	6,50 €/personne
☆	Le coquelet aux girolles	7,50 €/personne
☆	Le suprême de pintade aux morilles	9,50 €/personne
☆	Le suprême de pintade sauce forestière	7,50 €/personne
☆	Le suprême de pintade aux cèpes	8,00 €/personne
☆	Le suprême de poularde aux morilles	12,50 €/personne
☆	La caille aux raisins	6,00 €/personne
☆	La caille farcie sauce foie gras	8,50 €/personne
☆	Le sauté de poularde sauce forestière	8,50 €/personne
☆	La paupiette de Noël (truffe, foie gras et magret fumé)	8,00 €/personne

### Les viandes :

☆	Le filet de bœuf à la Wellington	55,00 €/kg
☆	Le filet mignon de veau aux morilles	15,50 €/personne
☆	La noix de veau sauce forestière	12,80 €/personne
☆	Le rôti de veau périgourdin aux girolles	11,80 €/personne
☆	Le mignon de porc aux morilles	8,50 €/personne
☆	Le mignon de porc aux cèpes	7,50 €/personne

### Nos gibiers cuisinés :

☆	Le mignon de sanglier sauce civet	12,80 €/personne
☆	Le civet de sanglier	9,00 €/personne
☆	Le civet de chevreuil	11,80 €/personne
☆	Le pavé de cerf aux trois poivres	14,50 €/personne
☆	La noix de chevreuil « grand veneur »	16,50 €/personne
☆	Le civet de lièvre	10,80 €/personne



## NOS POISSONS CHAUDS

☆	<i>Le gratin de fruits de mer</i>	9,00 €/personne
☆	<i>Le gratin de fruits de mer avec langoustes</i>	13,90 €/personne
☆	<i>Le ragoût de St-Jacques aux petits légumes</i>	13,50 €/personne
☆	<i>Le gratin de lotte</i>	12,40 €/personne
☆	<i>La lotte à l'Américaine</i>	12,40 €/personne
☆	<i>Le pavé de saumon à l'oseille</i>	6,80 €/personne
☆	<i>Le soufflé de St-Jacques aux écrevisses</i>	7,00 €/personne
☆	<i>La lotte aux petits légumes</i>	12,40 €/personne
☆	<i>Le soufflé de brochet sauce Normande</i>	5,80 €/personne
☆	<i>Le dos de cabillaud et sa julienne de légumes</i>	6,80 €/personne
☆	<i>La coquille Saint-Jacques</i>	9,10 €/personne
☆	<i>La quenelle de brochet sauce Nantua</i>	4,60 €/personne
	<i>La cassolette de St-jacques aux petits légumes</i>	9,10 €/personne

## NOS PREPARATIONS EN CROÛTE ET FEUILLETES

☆	<i>Le feuilleté de saumon aux épinards</i>	4,50 €/personne
☆	<i>La tourte aux fruits de mer</i>	5,00 €/personne
☆	<i>Le feuilleté de riz de veau aux morilles</i>	6,50 €/personne
☆	<i>Le vol au vent</i>	3,00 €/personne
☆	<i>La tourte au jambon champignon</i>	3,50 €/personne
☆	<i>Le saucisson truffé en brioche</i>	29,80 €/kg
☆	<i>Le filet de bœuf en brioche</i>	48,80 €/kg
☆	<i>Le filet de bœuf à la Wellington</i>	55,00 €/kg



## NOS LEGUMES ET GARNITURES

☆	<i>Le gratin dauphinois</i>	<i>(la part de 300 g)</i>	<i>3,50 €/personne</i>
☆	<i>Le gratin dauphinois aux cèpes</i>	<i>(la part de 300 g)</i>	<i>3,80 €/personne</i>
☆	<i>Le gratin de cardons</i>	<i>(la part de 300 g)</i>	<i>4,30 €/personne</i>
☆	<i>Le gratin de courges</i>	<i>(la part de 300 g)</i>	<i>3,70 €/personne</i>
☆	<i>Le flan de courgettes</i>		<i>1,20 €/pièce</i>
☆	<i>Le flan aux trois légumes</i>		<i>1,40 €/pièce</i>
☆	<i>La timbale de riz parfumé</i>		<i>1,10 €/pièce</i>
	<i>La tomate grillée aux champignons</i>		<i>1,20 €/pièce</i>
☆	<i>La tomate aux girolles</i>		<i>1,50 €/pièce</i>
☆	<i>Le fagot de haricots verts</i>		<i>1,20 €/pièce</i>
☆	<i>Le fagot d'asperges vertes</i>		<i>1,40 €/pièce</i>
☆	<i>Les pommes de terre grenailles à l'huile d'olive</i>	<i>(la part de 300 g)</i>	<i>2,80 €/personne</i>
☆	<i>La purée de marrons</i>	<i>(la part de 300 g)</i>	<i>3,80 €/personne</i>
☆	<i>La purée de pomme de terre vitelotte</i>	<i>(la part de 300 g)</i>	<i>3,50 €/personne</i>
☆	<i>L'écrasé de pommes de terre à la truffe</i>	<i>(la part de 300 g)</i>	<i>4,50 €/personne</i>



## NOS VOLAILLES A CUIRE

★	<i>Chapon du Gers</i>	19,90 € / Kg
★	<i>Dinde du Gers</i>	20,90 € / Kg
★	<i>Poularde du Gers</i>	19,80 € / Kg
★	<i>Chapon pintade du Gers</i>	28,90 € / Kg
★	<i>Mini chapon du Gers</i>	22,90 € / Kg
★	<i>Chapon de Bresse</i>	49,90 € / Kg
★	<i>Poularde de Bresse</i>	47,90 € / Kg
★	<i>Dinde de Bresse</i>	28,90 € / Kg
★	<i>Poulet de Bresse</i>	19,90 € / Kg
★	<i>Caille PAC impérial</i>	5,50 € / kg
★	<i>Pigeon PAC</i>	31,90 € / Kg
★	<i>Oie fermière effilée d'Anjou</i>	22,90 € / Kg
★	<i>Canette effilée</i>	12,90 € / Kg
★	<i>Filet de canard</i>	23,90 € / Kg

## NOS FARCES A VOLAILLES

★	<i>Farce forestière</i>	14,90 € / Kg
★	<i>Farce de Noël aux châtaignes</i>	14,90 € / Kg
★	<i>Farce Périgourdine</i>	16,90 € / Kg

## NOS SPECIALITES BOUCHERES

★	<i>Braséade</i>	24,90 € / Kg
★	<i>Fondue Chinoise</i>	24,90 € / Kg
★	<i>Fondue Bressanne</i>	18,90 € / Kg
★	<i>Fondue Bourguignonne</i>	24,90 € / Kg

