Nos Menus Gourmands à composer

Minimum 4 pers.
1 dessert unique pour chaque menu.

Menu à 25 €

Marbré de Saumon
et merlu, citron, nori,
perles océanes

***

Hachis parmentier
de marcassin

***

Bûche au choix
(sauf bûche glacée)

***

Menu à 28 €

Pâté en croûte
de poularde, foie gras
et morilles

***

Dos de loup en croûte
de pomme de terre,
crème à l'aneth,
poêlée de légumes
racines grillés

***

Bûche au choix
(sauf bûche glacée)

***

Minimum : 4 personnes

Pour vous simplifier la vie et nous faciliter
la distribution,harmonisez vos commandes
en supprimant les articles à l'unité.

ATTENTION, IL NE SERA PAS POSSIBLE DE COMMANDER SUR NOTRE CARTE TRAITEUR HABITUELLE, DU DIMANCHE 20 DÉCEMBRE 2026 AU JEUDI 31 DÉCEMBRE INCLUS.

RÉOUVERTURE MAGASIN : MARDI 5 JANVIER 2027.

Menu à 30 €

Terrine de langoustines
et Saint-Jacques
à l'armoricaine

***

Jambon de porcelet
laqué aux épices de Noël,
Spätzle, oignons, lardons

***

Bûche au choix
(sauf bûche glacée)

***

Menu à 40 €

Foie gras maison,
marmelade de mangue
au poivre de Sichuan

***

Cassolette du
pêcheur, Noilly Prat

***

Suprême de chapon façon
blanquette, crème aux
morilles, Soufflé de patate
douce aux amandes

***

Bûche au choix
(sauf bûche glacée)

***

Ne pas jeter sur la voie publique - Impression Règnière Imprimerie

Espace & Noël Nouvel-an

Noël Traiteur

Une équipe à votre écoute



Noël bonheur

www.noeltraiteur.com

Les Apéritifs

Écrin de macarons au foie gras (6 pièces) 12,00 €

Nos pains surprise

Pain festif	26,00 €	50,00 €
Pain charcuterie fine	22,00 €	40,00 €
Pain fromager	20,00 €	36,00 €

Mises en bouche	**12**		
Canapés festifs	26,00 €	38,00 €	66,00 €

- *Tartelette oignons, panais, glace de viande et châtaignes*
- *Mendiant foie gras et pain d'épices*
- *Blinis de saumon fumé et œufs de hareng*
- *Tarte fine de boudin blanc de volaille aux morilles*

Verrines festives	28,00 €	44,00 €	78,00 €

- *Blanc manger de Saint-Jacques, mirepoix d'écrevisses et tomates*
- *Tartare de saumon et crème de concombre à l'aneth*
- *Panna cotta de foie gras et fruits exotiques*
- *Crémeux de poulet basquaise et espuma fromager*

Les briochettes	28,00 €	44,00 €	78,00 €

- *Tomate et crème de grana padano à la truffe*
- *Pesto, gambas et sauce émulsionnée aux herbes*
- *Maïs, foie gras et copeaux de magret fumé*
- *Betteraves, crème de fromage frais et figues*

Les réductions chaudes	28,00 €	39,00 €	72,00 €

- *Brioche escargots*
- *Pâté de canard aux griottes*
- *Bouchée forestière*
- *Quiche provençale*

Entrées Froides

La basse-cour

Panna cotta de foie gras et fruits exotiques	7,50 €
Douceur de Lorraine *(caille confite, foie gras, mirabelle, pain d'épices)*	9,50 €
Pâté en croûte de poularde, foie gras et morilles	9,50 €
Compression de canard comme un nougat	8,50 €
Notre foie gras maison, marmelade de mangue au poivre de Sichuan	14,00 €

Le rivage

Camaïeu de saumon fumé Saint-Pierre, poireaux et girolles	8,50 €
Marbré de saumon et merlu, citron, nori, perles océanes	7,50 €
Terrine de langoustines et Saint-Jacques à l'armoricaine	9,50 €
Notre saumon Bömlo fumé, (assiette à 70gr. environ)	9,50 €
1/2 langouste à la parisienne	22,00 €

Entrées Chaudes

Feuilleté forestier au boudin blanc	7,00 €
Tourte aux grenouilles	8,00 €
Escargots 6 pièces	5,50 €
Escargots 12 pièces	9,00 €
Bouchée de ris de veau	7,00 €
Coquille Saint-Jacques	7,00 €



Les Viandes Chaudes

Parmentier de marcassin, cèpes, patates douces	14,00 €
Jambon de porcelet laqué, épices de Noël	14,00 €
Pavé de biche, croûte d'épices, sauce périgourdine	16,00 €
Suprême de chapon façon blanquette, crème aux morilles	15,00 €

Les Poissons Chauds

Dos de loup en croûte de pomme de terre, crème à l'aneth	15,00 €
Fleur de rouget comme une bouillabaisse	14,00 €
Cassolette du pêcheur, Noilly Prat (cabillaud, lotte, Saint-Jacques)	15,00 €
Effiloché de cabillaud à l'anis	13,00 €

Pièces Rôties (Pièces) - 8 pers.

Rôti de pintade farcie,cèpes, châtaignes (sans os)	75,00 €
Rôti de chapon farci forestier (sans os)	75,00 €
Rosbeef, sauce marchand de vin	90,00 €

Accompagnement : Poêlée festive (grenailles, légumes racines, oignons grelots)

Les Légumes

Poêlée de légumes racines grillés	3,50 €
Soufflé de patate douce aux amandes	3,50 €
Poêlée grenaille forestière	3,50 €
Spätzle, oignons, lardons	3,50 €
Poêlée festive (grenailles, légumes racines, oignons grelots)	3,50 €

Les pierrades

La pierrade des fêtes 12,00 €
Génisse du Limousin, veau, filet de poulet, biche, magret

La traditionnelle 10,00 €
Bœuf, veau, filet de poulet, canard, porc

Les Bûches

La Brownie's (brownie, ganache chocolat, mousse chocolat noir)	5,00 €
La fondante (caramel tendre, compotée de poire, mousse vanille)	5,00 €
L'hibiscus (gelée hibiscus, crémeux fruits rouges, mousse fromage blanc mascarpone)	5,00 €
La Coco Cassis (gelée coco, compotée cassis, mousse coco)	5,00 €

Bûche glacée Automnale (Hors menu) 5 pers. : 25,00 € 10 pers. : 50,00 €
Vanille et marron