ATTENTION, IL NE SERA PAS POSSIBLE DE COMMANDER SUR NOTRE CARTE TRAITEUR HABITUELLE, DU LUNDI 15 DÉCEMBRE 2025 AU DIMANCHE 4 JANVIER 2026 INCLUS.

MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION.

NEnu à 36€

2 entrées

Terrine de sandre et grenouilles

Croustade d'escargots

杂杂杂

Blanquette de poularde, sauce champagne, tagliatelles crème forestière

**

Bûche au choix.

米米米

Menu à 40€

2 entrées

Foie gras maison, confiture de Noël

亲亲亲

Cassolette de grenouilles et saumon forestière

Fondant de poulet jaune, ris de veau braisé, légumes racines

亲亲亲

Bûche au choix

Minimum: 4 personnes

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

Les pierrades

La pierrade des fêtes

Génisse du Limousin, veau, filet de poulet, biche, filet de canette

La traditionnelle

11,00€

9,00€

Un grand merci à toute l'équipe

Noël Traiteur pour son

professionnalisme ainsi qu'à notre

clientèle pour sa fidélité. Nous vous

souhaitons d'excellentes fêtes de fin

d'année gourmandes.





Avenue de Lunéville - 54110 Dombasle / Meurthe Téléphone. : 03 83 48 20 65 w w w . n o e l t r a i t e u r . c o m



Espace



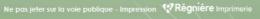
Oöl Traiteur

Une équipe à votre écoute



Noël bonheur

www.noeltraiteur.com



I A	7 1100
I AC A	péritifs
LC3 / \	oci iuis

Écrin de macarons au foie gras (6 pièces)		12,00€	
Nos pains surprise		30 PIÈCES	60 PIÈCES
Pain festif Pain charcuterie fine Pain fromager		26,00 € 22,00 € 20,00 €	50,00 € 40,00 € 36,00 €
Mises en bouche	12 PIÈCES	25 PIÈCES	50 PIÈCES
Canapés festifs Verrines festives Réductions chaudes	26,00 € 28,00 € 28,00 €	38,00 € 44,00 € 39,00 €	66,00 € 78,00 € 72,00 €

Entrées Froides

La	basse-cour	

Tiramisu de foie gras, figue et pain d'épices	7,50€
Pâté en croûte Richelieu	8,50€
Marbré de pigeon, pintade foie gras, gelée cassis	8,50€
Opéra de foie gras, pommes rôties et acidulées	9,50€
Notre foie gras français maison, confiture de Noël	14,00€

Le rivage	
Moelleux de saumon et crevettes flambées, gelée de la mer	7,50€
Terrine de sandre et grenouilles forestières	8,00€
Bûche crabe-avocat, gel mangue et pamplemousse	8,50€
Saumon Bömlo fumé, assiette à 70gr. et sa garniture	9,50€
1/2 langouste à la parisienne	22,00€

Entrées Chaudes

Escargots 6 pièces	5,50€
Escargots 12 pièces	9,00€
Bouchée de ris de veau	6,80€
Briochette de grenouilles	8,00€
Escargots en croûte 6 pièces	7,50€

Les Viandes Chaudes

Effiloché de marcassin, cèpes rôtis	14,00€
Ballotine de caille aux morilles, sauce vin jaune	15,00€
Fondant de poulet jaune, ris de veau braisé	16,00€
Blanquette de poularde et sauce champagne	15,00€
Gigolette de pintade, griottes et foie gras	16,00€

Les Poissons Chauds

Dos églefin rôti, crème safran	12,00€
Cassolette de grenouilles et saumon forestière	12,00€
Roulade de sole et crabe, crémeux aux fines herbes	14,00€
Pithiviers de saumon et cabillaud, petits légumes	14,00€

Volailles Rôties (Pièces) - 8 pers.

Dinde aux châtaignes, pommes grenailles et légumes racines grillés	60,00€
Chapon forestier, pommes grenailles et légumes racines grillés	65,00€

Les Légumes

Crumble de patate douce, cranberry	3,50€
Pommes grenailles, légumes racines grillés	3,50 €
Tagliatelles, crème forestière	3,50 €
Cocotte de légumes racines	3,50 €

Les Bûches

'acidulée (chocolat, mandarine)	4,80€
Caroline (choux fruits rouges, insert mousse chocolat blanc)	4,80€
Cherry (insert cerise, mousse vanille)	4,80€
entation (crémeux caramel, mousse chocolat au lait)	4,80€

Nos Menus Gourmands à composer

Minimum 4 pers. 1 dessert unique pour chaque menu.

Nenu à 28 €

Moelleux de Saumon et crevettes flambées, gelée de la mer.

Effiloché de marcassin rôtis aux cèpes, crumble de patate douce, cranberry

Bûche au choix.

Menu à 32€

Pâté en croûte Richelieu

Gigolette de pintade aux griottes, sauce foie gras pommes grenailles,

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