

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.

Menu à 36 €

2 entrées

Terrine de sandre
et grenouilles

Croustade d'escargots

Blanquette de poularde,
sauce champagne,
tagliatelles crème forestière

Bûche au choix.

Menu à 40 €

2 entrées

Foie gras maison,
confiture de Noël

Cassiolette de grenouilles
et saumon forestière

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

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

11,00 €

La traditionnelle

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.*

Espace

Noël Traiteur

Avenue de Lunéville - 54110 Dombasle / Meurthe

Téléphone. : 03 83 48 20 65

www.noeltraiteur.com

Ne pas jeter sur la voie publique - Impression Régnière 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	30 PIÈCES	60 PIÈCES	
Pain festif	26,00 €	50,00 €	
Pain charcuterie fine	22,00 €	40,00 €	
Pain fromager	20,00 €	36,00 €	
Mises en bouche	12 PIÈCES	25 PIÈCES	50 PIÈCES
Canapés festifs	26,00 €	38,00 €	66,00 €
Verrines festives	28,00 €	44,00 €	78,00 €
Réductions chaudes	28,00 €	39,00 €	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 Bömlö 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 €
Gigollette 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

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

Nos Menus Gourmands à composer

Minimum 4 pers.
1 dessert unique pour chaque menu.

Menu 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

Gigollette de pintade
aux griottes, sauce foie gras,
pommes grenailles,
légumes racines

Bûche au choix.

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