



Carte des fêtes 2023

Carte unique,

Disponible du 04/12/23 au 06/01/2024

Apéritif

Buffet cocktail - 7 Pièces / Personne

Verrine de Saison
Cuillère Saumon Fumé / Fromage Frais
Toast de foie gras
Brioche au saumon fumé
Mini burger au fromage d'abondance
Macaron foie gras
Macaron truffe blanche

12.50 € / Personne

Notre Foie Gras Maison

Foie gras Maison Français : (entier) :

0.5 Kg (10 parts) : **55.00€**

1.0 Kg (20 parts) : **99.00€**

Entrée

Entrée du gourmet : 13.00€ / personne

Foie Gras Maison, Saumon Fumé,
Magret de Canard Fumé
Brioche Maison safranée au beurre de Bresse AOC
Chutney, Fleur de sel de Guérande

(Sans saumon fumé : 11.00€ / personne)

Plats Chauds

Viandes : 15.00€/personne

(Le prix comprend la part de viande + 3 accompagnements / personne)

Suprême de Poulet fermier à la crème et morilles

Grenadin de Veau à l'échalote

Fondant de Chapon, farce marrons et foie gras

Civet de Chevreuil

Magret de canard au miel épicé

Poissons

Possibilité de rajouter des accompagnements,
1.50€/accompagnement

Cocotte de Saint-Jacques et Gambas

12.00 €

Pavé de Loup, sauce crustacés

11.00 €

Accompagnements au choix

Gratin dauphinois

Risotto aux champignons des bois

Poêlée de Marrons au jus

Fondant de courgettes

Soufflé de potiron

Bouquet de haricots fins dans son lien végétal

Fromages

Fromage Blanc à la crème

et son coulis de fruits rouges
(Laiterie du Coq d'Or à Tossiat)

2.50 € / Pièce

Plateau de fromages secs coupés

(Roquefort, Abondance, Beaufort d'alpage,
Duo royal saveur truffe)

4.50 € / Personne

Desserts

Assortiment de 4 pièces sucrées :
1 mignardise, 1 macaron et 2 verrines
sucrées assortis

6.00 € / Personne

Pour nous contacter et passer votre commande :



Tél : 04 74 61 43 09

contact@auxdelicatesses-traiteur.fr

