

# Traiteur

## A la carte

Le Foie gras de canard Français 14€ / portion  
Mi-cuit / Vin chaud / Orange

Le Saumon gravelax 10€ / portion  
Passion & Cébette

Les Escargots de Bourgogne 12€ / Portion  
Par 12 pièces

Les Huitres de Bretagne 20€ / Portion  
Calibre N°3, par 12 pièces  
Servit avec citron et échalote au vinaigre

Le plateau de fruits de mer 120€  
1 homard entier / 6 huitres N°3 / Bigorneaux / Bulots / 12 crevettes / 4 Langoustines  
Servit avec mayonnaise, citron, beurre salé, échalote au vinaigre et pain de seigle

Chapon rôti entier 180€  
Farcé aux marrons et aux truffes, purée de pomme de terre, légumes glacés et jus de volaille  
à la truffe  
Pour 6 personnes

Le Suprême de volaille 20€ / Portion  
Sauce aux morilles, purée de pomme de terre et légumes glacés

Le Magret de canard 22€ / Portion  
Sauce à l'orange, purée de pomme de terre et légumes glacés

Buche de Noël 5€ / Portion  
Passion ou chocolat

## Menu traiteur

### Menu 3 services

40€

*Foie gras de canard  
Mi-cuit / Vin chaud / Orange*

\*\*\*

*Le suprême de volaille  
Sauce morille, purée de pomme de terre et légumes glacés*

\*\*\*

*La bûche de Noël*

\*\*\*

### Menu 4 services

50€

*Foie gras de canard  
Mi-cuit / Vin chaud / Orange*

\*\*\*

*Les St jacques  
En carpaccio à la truffe*

\*\*\*

*Le Suprême de volaille  
Sauce morille, purée de pomme de terre et légumes glacés*

\*\*\*

*La bûche de Noël*

---

Pour toutes autre demande :

- Menu sur mesure
- Apéritif dinatoire
- ETC...

Veillez nous contacter au 03.82.81.30.56 ou par email : [lucas.foschi.traiteur@gmail.com](mailto:lucas.foschi.traiteur@gmail.com)

Toutes les commandes devront être passé au plus tard le **mardi 19 décembre**

Commande par email : [lucas.foschi.traiteur@gmail.com](mailto:lucas.foschi.traiteur@gmail.com) ou par téléphone au 03.82.81.30.56