



## Nos Fromages

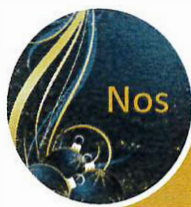
	<i>Tarif par personne</i>
Caquelon rustique aux noisettes	8,00 €
Brioche farci au chaource	8,00 €
Fromages de la ferme de Julie	6,00 €

Nos fromages sont accompagnés de salade



## Nos Desserts individuels

	<i>Tarif par personne</i>
Finger 3 chocolats	6,00 €
Finger fruits rouges	6,00 €
Carré passion-coco	6,00€



## Nos Bûches

	<i>Tarif à la bûche</i>
6 personnes	26,00 €
8 personnes	32,00 €
10 personnes	45,00 €

Parfums : 3 chocolats, La poire-chocolat , La pistache-framboise et La mandarine-caramel

La prise de commande s'effectue soit :

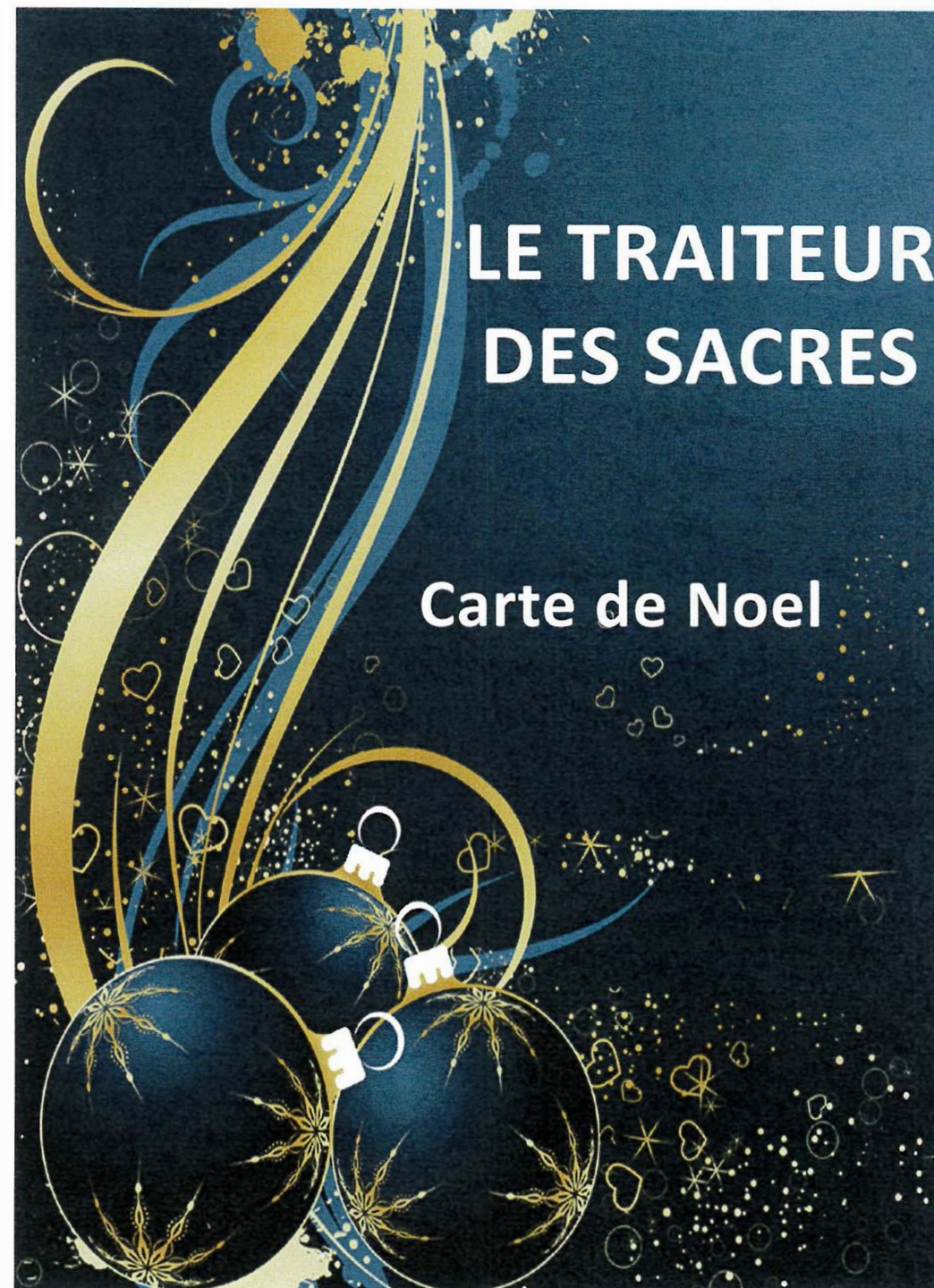
- Par mail : [traiteur@letraiteurdessacres.com](mailto:traiteur@letraiteurdessacres.com)
- À la boutique

Pour toute commande, un acompte de 50% sera demandé ainsi qu'un numéro de téléphone

Limite de commande : 16 décembre pour le 24 décembre

Au-delà de ce délai, nous consulter afin de voir ce qui est réalisable.

Retrait des commandes : le 24 décembre de 11h à 14h dernier délai , Suippes ou St Memmie 6 Avenue Marc Hamet





**Nos**  
Apéritifs

Plateau de 50 feuilletés	50,00 €
Plateau de 50 réductions salées	60,00 €
Plateau de 50 brochettes apéritives (bœuf, veau, volaille, magret)	70,00 €
Plateau de 50 navettes assorties ,terre et mer	65,00 €
Plateau de 50 clubs sandwiches	50,00€



**Nos**  
Entrées  
froides

*Tarif par personne*

Foie gras frais au ratafia et sa brioche (la tranche)	12,00 €
Saumon fumé à l'huile de noisette	12,00 €
Terrine de foie gras au ratafia entière (pour 10 personnes)	110,00 €



**Nos**  
Entrées  
chaudes

*Tarif par personne*

Coquille de la mer maison	12,00 €
Briochette volaille , champignons et confit d'oignons	12,00€



**Nos**  
Poissons  
cuisinés

*Tarif par personne*

Nage océane (filet de saumon, rouget et gambas) et ses légumes confits	17,00 €
Dos de flétan au lait de coco et son wok de légumes	17,00€
Médaille de saumon fumé à chaud et son risotto crémeux	18,00€
Quatuor de Saint-Jacques , risotto crémeux (curcuma, sésame, paprika et snacké)	23,00 €
Brochette de Saint-Jacques en 3 façons , gambas et risotto	20,00 €



**Nos**  
Viandes  
cuisinées

*Tarif par personne*

Pavé de cerf et son petit jus	20,00 €
Magret de canard au miel de Champagne	20,00 €
Ballotine de volaille farcie au foie gras	16,00 €
Suprême de poularde en farce fine et son lomo ibérique	20,00 €
Médaille de filet de bœuf et son escalope de foie gras	22,00€
Mignon de porcelet au comté	18,00 €
Médaille de filet de veau enlardé	24,00 €

Tous nos poissons et viandes sont accompagnés d'une garniture.  
Exemple : Demi pomme de terre, purée moelleuse et méli-mélo de légumes

# LE TRAITEUR DES SACRES



## MENUS DE NOËL

*MENUS A 39,00 €  
(tarif par personne)*

### *1 Entrée au choix*

*Briochette volaille , champignons et confit d'oignons  
O'U Nage océane (saumon, rouget et gambas) ,  
julienne de légumes , jus crémé*

### *1 Plat au choix*

*Ballotine de volaille en farce fine, fine purée et  
légumes croquant  
Duo de filets, bœuf et pintadeau, petit jus, et méli-mélo  
de légumes*

### *1 Fromage au choix*

*Caquelon de chaource (à réchauffer), salade  
Brie farçi aux fruits secs , salade*

### *1 Dessert au choix*

*Finger fruits rouges  
Carré passion-coco*



*MENUS A 45,00 €  
(tarif par personne)*

### *1 Entrée au choix*

*Méli-mélo de terre et mer (foie gras de canard au  
ratafia, saumon fumé par nos soins)  
Brochette de St Jacques et gambas , wok de légumes  
et jus safrané*

### *1 Plat au choix*

*Quatuor de filet de caille , légumes du moment et  
sauce brune  
Médailon de filet de bœuf poêlé, légumes et, jus brun*

### *1 Fromage au choix*

*Caquelon de chaource (à réchauffer), salade  
Brie farçi aux fruits secs , salade*

### *1 Dessert au choix*

*Finger fruits rouges  
Finger chocolat  
Carré passion-coco  
Finger pistache-praliné*

*Pour les modalités, vous référencer à la carte des fêtes*