



TRAITEUR

Quatre vents, 24 à GH04 068/45.42.13 0485/73.47.63

Menus de Noël

(!!! Uniquement valable à Noël) Réservation Obligatoire pour le 18 décembre au plus tard

Zakouskis

Assortiment de Zakouskis chauds (50pc).....	40€
Assortiment de Zakouskis chauds (25pc).....	20€
Assortiment de Zakouskis froids (40pc).....	35€

Entrées Froides

Terrine de foie gras et sa garniture.....	10,50€/p
Assiette périgourdine (salade avec Magret fumé, cuisse de canard confite et foie gras avec vinaigrette au vinaigre de framboise et lardons).....	10,50€/p
Assiette océane (saumon fumé, saumon belle vue, tomate crevettes, Pêche au thon, truite fumée).....	11€/p
Assiette « Terre et Mer » (Saumon fumé, terrine de poisson, jambon italien, poulet grillé, foie gras).....	11€/p

Entrées Chaudes

Roulades de soles sauce homardine.....	11.50€/p
Cassolette de poissons aux saveurs de fêtes	10€/p
Noix de Saint Jacques aux pommes et au curry.....	11.50€/p
Scampis au pastis.....	10€/p
Feuilleté de Ris de veau aux champignons.....	13.50€/p
Croquette aux crevettes grises.....	2.50€/pc
Croquette au fromage.....	1.50€/pc

TOUS NOS PLATS SONT À RETIRER LE 24 DÉCEMBRE DE 16H À 19H OU LE 25 DÉCEMBRE DE 10H À 12H

Potages :

Crème de Butternut au lard et oignons grillés.....	3.50€/p
Velouté de carottes au curry	3.50€/p

Plats :

Filet de pintadeau aux spéculoos et aux fruits rôtis.....	15.50€/p
Filet de dinde farci sauce aux champignons des bois.....	13.50€/p
Magret de canard sauce à l'orange.....	16.50€/p
Filet pur de porc sauce au porto.....	14€/p
Filet de biche sauce aux fruits rouges	19€/p

**TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRUITS ET/OU LÉGUMES DE SAISON AINSI QUE DE CROQUETTES,
DUO DE PURÉE, GRATIN DAUPHINOIS OU POMME DE TERRE MACAIRE**

Desserts :

Mousse au chocolat.....	3€/p
Tiramisu aux spéculoos.....	3.50€/p
Bûche de Noël Crème fraîche et fruits ou crème au beurre.....	3.50€/p
Bûche glacée artisanale goût au choix.....	3.50€/p

Les Viandes :

Ballotines de volaille.....	13.50€/kg
Roti de porc orloff / au boursin /hawaïen / aux pruneaux et aux abricots.....	12.50€/kg
Roti de dinde orloff, boursin, hawaïen, aux pruneaux et aux abricots.....	13.50€/kg
Dinde farcie.....	14€/kg
Roti de dinde farci.....	13.50€/kg

SI VOUS LE DÉSIREZ, CES PLATS PEUVENT ÊTRE CUITS GRATUITEMENT PAR NOS SOINS

Les plateaux de viandes garnis :

Gourmet, fondue.....	11€/p
Raclette.....	12€/p
Raclette/grill.....	13€/p
Gourmet de réveillon (biche, magret...).....	13€/p

NOUS VOUS SOUHAITONS D'EXCELLENTES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

TOUS NOS PLATS SONT À RETIRER LE 24 DÉCEMBRE DE 16H À 19H OU LE 25 DÉCEMBRE DE 10H À 12H