



Carte des Fêtes

Découvrez nos propositions pour les fêtes de fin d'année

Cuisine maison par

L&D
TRAITEUR



Fêtes de fin d'année 2022

Notre objectif ? Que vous puissiez profiter pleinement de vos invités tout en dégustant de bons & beaux mets.

Le chef à élaboré des plats de fêtes mêlant saveurs, délicatesse, gourmandise et qualité.



Nos pièces cocktail

SALÉES - "MISE EN BOUCHE"

Pièces froides



Navette doux foie gras & épices
Club de Noël, légumes d'hiver
Pétales de Saint-Jacques citronnées
Cuillère crème chèvre et figues
Mini rouleau avocat & saumon

1.50 euros /pièce

Pièces à déguster chaudes

Le fameux croq' à la truffe
Bille de risotto aux champignons
Crevette croustillante
Mini burger L&D
Brochette de gambas, coco
La briochette escargot



Pour garantir la qualité de nos services :
Quantité minimum de 5 pièces par variété



Nos entrées

- **Velouté de potimarrons au cidre, éclats de marrons caramélisés**
10.50 euros
- **Feuilleté riz de veau et foie gras, crème de morilles**
14.50 euros
- **Carpaccio de Saint-Jacques légumes pickles, pousse de roquette & grenades**
14.00 euros
- **Dôme d'avocat, crevettes et ses agrumes, saumon fumé et sablé au parmesan**
12.00 euros



**Accompagnement au choix inclus
dans le tarif des plats !**

Nos plats

Suprême de chapon rôti, sauce forestière

17.00 euros

Effiloché de bœuf confit dans son bouillon aux 4 épices.

viennoise truffée

21.00 euros

Tronçon de turbo snacké, miel & figues

23.00 euros

Tournedos de cabillaud & saumon beurre nantais

citronné, œuf de saumon

18.00 euros

Garnitures

- **Mousseline de carottes et pommes de terre douces rôties au miel**
- **Poêlée de courges & champignons aux herbes**
- **Gratin de pommes de terre à la truffe**
- **Flan de légumes, panais et chou-fleur, tomates confites**



Nos desserts

Bûchette chocolat fève de tonka, caramel fleur de sel

Le crumble de Noël, pommes et confiture de marrons

Bûchette citron vert & passion

Boule des fêtes, choco noisettes

6.50 euros

Pour les enfants

Formule complète :
16.50 euros

Entrée croq' à la truffe

Suprême de chapon, gratin de pommes de terre

Dessert au choix



Un menu

=

Une petite douceur OFFERTE

NOS MENUS

MENU JAO.

L'entrée

Le Velouté ou le Dôme

Le plat

Le Suprême ou le Tournedos

Dessert au choix

33.00 euros

MENU PASSION

L'entrée

Feuilleté ou le Carpaccio

Le plat

L'effiloché ou le Turbot

Dessert au choix

41.00 euros



Pour compléter...

Produits

Plateau d'huîtres n°3, La Calvadosienne

25.00 euros les 12

Pain surprise Terre & Mer

Environ 40 mini sandwichs

36.00 euros

Plateau apéritif salé : 20 pièces cocktail

Assortiment associé à notre carte des fêtes

30.00 euros

Plateau de mignardises sucrées : 20 pièces cocktail

Mini macaron, Cannelé, Tartelette tatin, Moelleux choco, Panacotta passion

25.00 euros

Menu IDENTIQUE à l'ensemble des convives. A l'exception des régimes. Ceci afin de garantir la qualité ET simplicité de réchauffe à domicile

Contenant jetable recyclable & biodégradable ou vaisselle consignée

Conseil : Dressage de nos plats en assiette individuelle jusqu'à 4 convives. Au delà, nous vous conseillons un grand plat unique afin de faciliter la réchauffe.

Conditions générales

**CHAQUE COMMANDE EST ACCOMPAGNÉE DE NOS CONSEILS DE RÉCHAUFFE
ET DE DÉGUSTATION**

POUR VOS COMMANDES DE NOËL :
RÉSERVATION AVANT VENDREDI 16 DÉCEMBRE
POUR LE RÉVEILLON :
RÉSERVATION AVANT VENDREDI 23 DÉCEMBRE

**COMMANDES À RÉCUPÉRER DANS NOS LOCAUX
RETRAIT DE 09H30 À 16H00.**

**ENLÈVEMENT DE VOS COMMANDES
SELON UN HORAIRE DÉFINI LORS DE LA PRISE DE COMMANDE**

FERMETURE LE 25, 26 ET 28 DÉCEMBRE, 1ER JANVIER



CONSOMMEZ LOCAL, A VOS PARTAGES !

NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE ÉCOUTE POUR PRENDRE VOS COMMANDES & VOUS INFORMER:

07.69.12.92.80

COMMANDES : CONTACT@LETDTRAITEUR.FR



