

# Carte Traiteur des Fêtes



## 2017

### COMMANDEZ VOTRE MENU DE FÊTES

#### LES PRODUITS À COMPOSER

- . Effeillé de jambon Ibérique Cébo de Campo IGP  
17,00€ les 250 gr
- . Saumon fumé d'Ecosse aux épices douces  
14,00€ les 250 gr
- . Langue Lucullus de Valenciennes  
17,00€ les 250 gr
- . Terrine de foie gras de canard au Sauternes  
25,00€ les 250 gr
- . Pizzette à la truffe noire Mélando et parmesan  
9,00€ la pièce

#### ASSORTIMENT DE PIÈCES COCKTAILS

- . Melba foie gras - mangue  
Pain au noix, terrine de foie gras et gelée de mangue,  
Confit d'échalotes au vin rouge
  - . Homard Thermidor  
Pain rôti, farce fine de crustacés, médaillon de homard,  
Moutarde à l'estragon
  - . Sablé Saint Jacques  
Biscuit sablé sésame, crémeux tarama et carpaccio de St Jacques
  - . Vitello parmigiano  
Pain gratiné au parmesan, confit de tomate,  
Veau cuit basse température, mozzarella Burrata
- 12,00€ les 4 pièces / pers.

#### LES ENTRÉES

- . Vol au vent de ris de veau, carottes jaunes, oignon nouveau,  
Sauce vin jaune  
18,00€
- . Verrine de crabe, royale de crustacés, crémeux de choux fleur,  
Citron Combawa  
19,00€

#### LES PLATS

- . Suprême de pintade farci au foie gras,  
Potimarron et châtaignes,  
Céleri au jus  
22,00€
- . Pavé de turbot, pommes de terre fondantes  
safranées,  
Sauce champagne  
27,00€

#### LE FROMAGE

- . Double coulommiers farci à la truffe noire  
Mélando  
23€ les 5 parts

#### NOS DESSERTS DE FÊTES

- . **Bûche Choc'Thé fruits rouges**  
Croustillant céréales, Mousse chocolat noir  
Ashanti 67% et thé fruits rouges, Gelée verveine et  
poivre noir Voatsiperifery de Madagascar  
6 pers : 37,00 €
- . **Entremet Vanille - Fruits noirs**  
Croustillant fleur de sel, mousse vanille de Tahiti,  
Coeur confit de fruits noirs, crémeux marron  
6 pers : 33,00 €

#### DELAÏ DE COMMANDES :

Pour Noël : jusqu'à vendredi 22 décembre 17h

Pour la St Sylvestre jusqu'à vendredi 29 décembre 17h

#### Horaires de fêtes

Restaurant ouvert du mardi au vendredi midi et soir,  
Samedi soir et dimanche midi

#### Pour le retrait des commandes

Le dimanche 24 décembre et lundi 25 décembre De 9h à 15h

Le dimanche 31 décembre  
De 9h à 12h et à partir de 15h

**Le restaurant sera fermé pour les congés annuel du lundi 1er au  
mercredi 9 janvier 2018 inclus**

Restaurant - Traiteur

6 rue Jean Jaurès- 59590 Raïsmes

Tél. : 03 27 36 91 99 / [www.la-grignotiere.com](http://www.la-grignotiere.com)

La Grignotière ~ Pascal & Delphine Coulon

