40 route des pontets 74320 Sévrier
www.traiteurdulac.fr
traiteurdulac@hotmail.com
tèl : 0625243499
Magasin : 0450649209

NOËL 2023
POUR LES FÊTES , NOUS VOUS PROPOSONS

Nos poissons froids

Coquille de saumon	*6,50 €/pièce*
Saumon en Bellevue (minimum 6 pers.)	*7,50 €/personne*
La Terrine de saumon frais	*28,00 €/kg*
La paupiette de Saumon Fumé	*7,00 €/pièce*
Le médaillon de Saumon Frais	*31,00 €/kg*
Le saumon d'Écosse « Label Rouge » fumé par nos soins	*68,00 €/kg*
La ½ Langouste à la Parisienne	*26,00 €/pièce*

Nos charcuteries fines « maison

La Terrine de canard aux morilles	*30,90 €/kg*
Mousse de canard truffé	*31,90 €/Kg*
Le pâté en croûte de Cerf aux pommes	*27,90 € /kg*
Les escargots « maison »	*10,50 € la douzaine*
Le foie gras de canard « maison »	*150,00 €/kg*
Le marbré de foie gras de canard aux figues et aux truffes	*180,00 €/kg*
Le foie gras d'oie	*160,00 €/kg*
Le foie gras de canard frais	*90,00 €/kg*
La cuisse de canard confite	*31,90 €/kg*

POUR VOS APERITIFS , NOUS VOUS PROPOSONS

Verrines assorties (minimum 20 pièces)	*1,40 €/pièce*
Canapés assortis (minimum 20 pièces)	*1,20 €/pièce*
Mini brochettes de foie gras aux figues	*1,60 €/pièce*
Pain surprise (20 personnes)	*46,00 €/pièce*
Mini bouchées aux escargots (minimum 10 pièces)	*1,00 €/pièce*

NOS VOLAILLES ET VIANDES CHAUDES

Les volailles:

✯ *Le magret de canard au miel*	*10,50 €/personne*
✯ *Le magret de canard au poivre verts*	*10,50 €/personne*
✯ *Le coquelet aux écrevisses*	*9,50 €/personne*
✯ *Le suprême de pintade aux morilles*	*11,90 €/personne*
✯ *Le suprême de pintade sauce forestière*	*10,50 €/personne*
✯ *Le suprême de pintade aux cèpes*	*10,50 €/personne*
✯ *Le suprême de poularde aux morilles*	*12,90 €/personne*
✯ *La caille aux raisins*	*7,00 €/personne*
✯ *La caille farcie sauce foie gras*	*9,90 €/personne*
✯ *La paupiette de noël (truffe, foie gras et magret fumé)*	*10,00 €/personne*

Les viandes :

✯ *Le filet de bœuf à la Wellington*	*56,00 €/kg*
✯ *Le filet mignon de veau aux morilles*	*18,90 €/personne*
✯ *Le mignon de porc aux morilles*	*10,90 €/personne*
✯ *Le mignon de porc aux cèpes*	*9,90 €/personne*

Nos gibiers cuisinés :

✯ *Le civet de sanglier*	*11,00 €/personne*
✯ *Le civet de chevreuil*	*12,80 €/personne*
✯ *Le pavé de cerf aux trois poivres*	*14,90 €/personne*

NOS POISSONS CHAUDS

Le gratin de fruits de mer	*11,00 €/personne*
Le gratin de fruits de mer avec langoustes	*15,90 €/personne*
Le pavé de saumon à l'oseille	*8,00 €/personn*
Le soufflé de St-Jacques aux écrevisses	*9,00 €/personne*
La coquille Saint-Jacques	*10,90 €/personne*
La quenelle de brochet sauce Nantua	*4,90 €/personne*

NOS PREPARATIONS EN CROÛTE ET FEUILLETES

La bouchée aux fruits de mer	*7,00 € Pièce*
La tourte aux fruits de mer	*7,00 €/personne*
Le feuilleté de riz de veau aux morilles	*10,90 €/personne*
Le filet de bœuf à la Wellington	*56,00 €/kg*

NOS LEGUMES ET GARNITURES

Le gratin dauphinois	*(la part de 300 g)*	*3,70 €/personne*
Le gratin dauphinois aux cèpes	*(la part de 300 g)*	*4,00 €/personne*
Le gratin de cardons	*(la part de 300 g)*	*4,70 €/personne*
La timbale de riz parfumé		*1,30 €/pièce*
Les pommes de terre grenailles à l'huile d'olive	*(la part de 300 g)*	*3,20 €/personne*
L'écrasé de pommes de terre à la truffe	*(la part de 300 g)*	*4,90 €/personne*

NOS VOLAILLES A CUIRE

✯ *Chapon du Gers*	*24,50 € / Kg*
✯ *Dinde du Gers*	*25,50 € / Kg*
✯ *Poularde du Gers*	*24,50 € / Kg*
✯ *Chapon pintade du Gers*	*31,90 € / Kg*
✯ *Mini chapon du Gers*	*27,50 € / Kg*
✯ *Chapon de Bresse*	*54,90 € / Kg*
✯ *Poularde de Bresse*	*51,90 € / Kg*
✯ *Dinde de Bresse*	*30,90 € / Kg*
✯ *Poulet de Bresse*	*24,90 € / Kg*
✯ *Caille PAC impérial*	*6,50 Pièce*
✯ *Pigeon PAC*	*32,90 € / Kg*
✯ *Pintade fermière*	*17,90 € / Kg*
✯ *Canette effilée*	*16,90 € / Kg*
✯ *Filet de canard*	*34,90 € / Kg*

NOS FARCES A VOLAILLES

✯ *Farce forestière*	*15,90 € / Kg*
✯ *Farce de noël aux châtaignes*	*15,90 € / Kg*
✯ *Farce Périgourdine*	*17,90 € / Kg*

NOS SPECIALITES BOUCHERES

✯ *Brasérade*	*29,90 € / Kg*
✯ *Fondue Chinoise*	*29,90 € / Kg*
✯ *Fondue Bressanne*	*27,90 € / Kg*
✯ *Fondue Bourguignonne*	*29,90 € / Kg*

BON DE COMMANDE

Pour récupérer votre commande, le magasin sera ouvert le 24 décembre de 8h à 17h non stop .

Nom	
Prénom	
N° Tel	
Date de retrait	

Désignation des produits	Quantité

Nous vous conseillons de passer commande avant le 20 décembre .