

# LE TRAITEUR DE MONTRET

*Hugues DEKEUNYNCK*  
*Chef cuisinier – Pâtissier – Traiteur*

*n° Siret : 842 987 240 RCS Chalon sur Saône*

## *Carte de fêtes de fin d'année 2020*



03.85.76.51.51

[le-traiteur-de-montret@orange.fr](mailto:le-traiteur-de-montret@orange.fr)

75 route de Chalon 71440 MONTRET



### **Apéritifs-Cocktails :**

Assortiment de verrines (6 pièces/ pers)	11.20€
Pain surprise (60 toast environ)	41.20€ pièce
Assortiment de toasts assortis	1.20€ pièce
Mini cheeseburger à chauffer	1.50€ pièce
Mini choux croquants d'escargot de Bourgogne	1.30€/pièce
Assortiment de Tapas	1.70€/pièce
Gougère	0.45€ pièce
Assortiment de mini-navette garnie	0.95€pièce

### **Entrées froides :**

Foie gras de canard maison	9.69€ les 100g
Saumon fumé	8.20€ les 100g
Pâté croûte Richelieu et son duo de crudités	6.20€/pièce
Pâté croûte nature et son duo de crudités	5.90€/pièce
Ballotine de chevreuil aux girolles, duo de crudités	6.40 € / pers
Pavé de sandre en chaud et froid sur macédoine	9.60€ / pers
Savarin de saumon en tartare et saumon fumé	10.20€ / pièce
Poire pochée au vin rouge et sa mousse de foie gras en mille-feuille sur pain d'épice	12.10€/pièce

### **Entrées chaudes :**

Escargots à la bourguignonne : - la demi-douzaine :	4.90€
- la douzaine :	9.60€
Coquille St Jacques	8.50€ pièce
Cassolette de volaille au foie gras et morilles	8.20€ pièce
Dos de cabillaud en croûte de châtaignes	8.75€ pièce
St Jacques sur râpé de pomme de terre et beurre de corail	11.20€ pièce
Riz de veau aux morilles et foie gras	12.10€/pers

**Tous nos poissons sont accompagnés de garniture.**

### **Plats chauds :**

Tournedos de mignon de porc farcit	7.60 € /pers
Mijoté de sanglier aux aïelles	6.80€ / pers
Noix de veau cuit au feu de bois, sauce crème persillée	9.40€/pers
Bresse à la crème de morilles	14.50€ / pers
Parmentier de boudin blanc aux pommes caramélisées et éclat de châtaignes	6.90€/pers
Paleron de bœuf cuit en basse température, sauce épice de Noel	7.20€/pers

**Garnitures aux choix en supplément.**

### ***Garnitures viandes (portion) :***

Fondant de vitelotte	2.60€/pièce
Gratin dauphinois	2.50€/pièce
Tatin aux endives	2.40€/pièce
Gratin de Panais au cantal et cèpes	2.70€/pièce
Fagot de haricots verts	1.50€/pièce
Flan de duxelle de champignons	2.10€/pièce
Timbale Camarguaise au riz sauvage	1.80€/pièce
Ecrasé de pomme de terre	1.20€/pièce

**Possibilité d'autres légumes et féculents sur demande**

### ***Volailles Festives uniquement sur commande (prix au kilo) :***

Canette PAC pièce de 1.5kg environ	11.40€ / kg
Chapon fermier blanc LR PAC du sud-ouest pièce de 3kg environ	21.20€ / kg
Dinde fermière blanche PAC pièce de 3.5 kg environ	22.60€ / kg
Poulet de Bresse AOC pattes bleus effilés de 2 kg environ	22.10€ / kg

Date limite pour vos commandes de **Noël, le 20 décembre 2020** et pour  
**Le Nouvel an, le 28 décembre 2020**

Nous restons à votre disposition pour toute autre commande de volailles suivant nos disponibilités.

**Pour toute commande un acompte de 30% vous sera demandé.**

### **Menu enfants 9.80€**

Pâté croûte, crudités  
Emincé de volaille à la crème, galette de pomme de terre  
Sapin de Noël à la mousse de chocolat

## NOS MENUS

### Menu à 18.20€

Briochine aux fruits de mer

-

Mijoté de chapon à la crème de cèpes et son gratin Dauphinois

-

Tourbillon de fruits rouges

### Menu à 26.50€

Foie gras de canard maison, et sa confiture figue pain d'épice locale sur gelée, toast

-

Filet de dorade Royal à la Grenobloise et son riz sauvage

-

Mijoté de biche à la crème de châtaignes, fagot de haricots verts, flan de Duxelle de champignons

-

Dôme mangue, passion, yuzu

### Menu à 33.90€

Plateau terre et mer

(Gelée, toast, foie gras, magret fumé, saumon fumé, crevettes)

-

Filet de rouget et St Jacques en cassolette et son corail, riz au 4 saveurs

-

Mille-feuille de filet de bœuf au confit d'échalottes et duxelle de champignons,  
Tatin d'endive, fondant de vitelotte et son jus corsé

-

Matsiro framboise, litchi

*Le traiteur de Montret vous souhaite de passer de bonnes fêtes de fin d'année*

*Joyeux Noël à tous*

Hugues DK