



**CARTE DE FÊTES DE  
FIN D'ANNÉE**  
*2023*

03.85.76.51.51

**LE TRAITEUR DE MONTRET**

Hugues DEKEUNYNCK  
Chef cuisinier - Pâtissier - Traiteur

[le-traiteur-de-montret@orange.fr](mailto:le-traiteur-de-montret@orange.fr)  
75 route de Chalon 71440 MONTRET

n° SIRET : 842 987 240 RCS Chalon-sur-Saône

## PETITE MISE EN BOUCHE AVANT LE DÉBUT DES FESTIVITÉS



N° du produit	Produit	Prix / portion
1	Verrine assortie	2,50 €
2	Toast assorti	1,90 €
3	Mini pâté en croûte tranché	0,75 €
4	Mini quiche lorraine au lard	0,95 €
5	Mini pizza napolitaine	0,95 €
6	Gougère au comté du jura	0,45 €

## ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE POUR SE METTRE EN APPETIT



N° du produit	Produit	Prix / portion
7	Foie gras de Canard du Sud-Ouest fait maison AOP 50g environ, et sa gelée au vieux marc de Bourgogne. toast, confiture d'oignons rouges aux écorces d'oranges confites.	8,90 €
8	Saumon fumé de Norvège, fumé au bois de hêtre, label rouge, 80g environ, gelée, toast, crevette entière et sa verrine de perles marines.	9,50 €
9	Quand le ris de veau de lait s'invite en croûte avec du porc fermier élevé sur paille et son duo de crudités.	7,50 €
10	Duo mer et rivière en chaud froid sur lit de macédoine de légumes sauce façon cocktail.	6,80 €
11	Quand la Bourgogne s'invite en coquille de persillade maison.	12,80 € <i>La douzaine</i>
12	La Bretagne arrive en Bresse le tout en coquille.	9,90 €
13	Petite cassolette de nos volailles fermières bressanes aux morilles et son crémeux du Sud-Ouest en croûte feuilletée.	9,80 €
14	Spirale de l'Atlantique farcie au cœur breton, sauce corail et sa douceur italienne à la crème.	9,50 €

## APRÈS UNE PETITE PAUSE, POURQUOI PAS CONTINUER AVEC UN PLAT DE RÉSISTANCE



N° du produit	Produit	Prix / portion
15	Pièce de bœuf charolais AOP cuit en basse température 15heures et son jus corsé aux épices de Noël.	9,80 €
16	Tournedos de porc fermier élevé sur paille farci à notre volaille de Bresse et champignons du Périgord.	10,30 €

N° du produit	Produit	Prix / portion
17	Suprême de Pigeon fermier de la ferme de Baudrières sur pain d'épice torréfié, jus corsé - "Nouveau salé, sucré à découvrir".	10,80 €
18	Quand le brame se retrouve dans votre assiette avec sa sauce tendresse grand veneur et sa garniture forestière.	9,50 €

### GARNITURE AFIN D'ACCOMPAGNER VOTRE PLAT

N° du produit	Produit	Prix / portion
19	Gratin dauphinois à la crème de Bresse.	3,40 €
20	Bâtonnets de légumes croquants sur son râpé de pommes de terre.	4,00 €
21	Flan de légumes aux châtaignes.	2,80 €
22	Fagot aux trois légumes lardé de porc fermier	1,90 €
23	Soufflé de potiron farci, coeur de tomate et crumble d'amandes	3,90 €

### POURQUOI NE PAS FINIR PAR UNE TOUCHE SUCRÉE

N° du produit	Produit	Prix / portion
24	Assortiment de verrines	2,40 €
25	Assortiment de mignardises	2,10 €
26	Assortiment de macarons	1,90 €

### POURQUOI SE COMPLIQUER LA VIE QUAND LE MENU EST DÉJÀ PRÊT ?

N°27

#### POUR NOS BAMBINS

9,50€

ENTRÉE : Porc fermier en chemise de jambon de Savoie sur macédoine de légumes

PLAT : Volaille de Bresse fermière moelleuse farcie et sa sauce crème aux champignons

GARNITURE : Pommes dauphines maison

N°28

# Menu à 30€

/ PERSONNE

---

## ENTRÉE

"L'Atlantique et le Périgord, quel duo !"  
*Foie gras de canard maison, saumon fumé au bois de hêtre, magnet fumé du Périgord, crevette entière, toast, gelée, confiture d'oignons rouges aux écorces d'oranges*

## POISSON

Spirale de l'Atlantique farcie au coeur breton  
Crème de corail et son riz safrané aux petits légumes

## VIANDE

Notre fameux brame de nos forêts se retrouve avec sa garniture forestière et sa sauce grand Veneur