

LE TRAITEUR DE MONTRET

Hugues DEKEUNYCK

Chef cuisinier - Pâtissier - Traiteur

n° Siret : 842 987 240 RCS Chalon sur Saône

Joyeuses fêtes

Et

Une très Bonne Année 2025



Carte de fêtes de fin d'année 2024

03.85.76.51.51



le-traiteur-de-montret@orange.fr

75 route de Chalon 71440 MONTRET



CARTE DE NOËL

Cocktail

- * Pain Surprise « 50 toasts environ » 42.50€ /pièce
- * Mini quiche au lard paysan 0.75€ /pièce
- * Mini pizza au fromage 0.75€ /pièce
- * Mini gougère au comté 0.40€ /pièce
- * Verrine 1.80€ /pièce
- * Canapé prestige 1.75€ /pièce

Entrée Froide

- * Foie gras de Canard du Sud-Ouest fait maison « 50g environ » sur gelée au Mac Vin et confiture d'oignons Rouge avec Toast 7.60€ /portion
- * Saumon fumé de Norvège « 100g environ » et sa crème de ciboulette avec gelée et toast 9.80€ /portion
- * Plat Terre et Mer « Foie gras, saumon fumé, magret de Canard fumé, verrine de perle Océane, Toast, gelée 12.50€ /portion
- * Duo de pâté en croûte, crudités et gelée au Mac Vin 5.90€ / portion

Entrée Chaude

- * Coquille Saint Jacques à la Normande 9.20€ / portion
- * Escargots au beurre d'Isigny La douzaine 11.20€
- La demi-douzaine 5.60€
- * Mille-feuille de Saumon aux petits légumes croquant et Riz aux 3 continents Fleuron 9.90€/portion
- * Cassolette de volaille fermière à la crème de Bresse et morilles 11.60€ / portion

Plat Chaud

- * Boeuf cuit en basse température (14h à 75°) Jus corsé aux morilles 11.80€ / portion
- * Suprême de Pintade au Vin Jaune et sauce au Foie Gras 12.60€ / portion
- * Noix de Veau braisé sauce au Chardonnay 9.60€ / portion
- * Tourneidos de Mignon de Porc farci et jambon cru de Savoie Sauce crème 12.20€ / portion

Garniture

- * Fondue de poireaux aux girolles (200g environ) 3.90€ / portion
- * Gratin dauphinois à la crème de Bresse 3.20€ / portion
- * Tomate provençale gratiné 2.20€ / pièce
- * Timbale de riz aux 3 continents 2.40€ / pièce
- * Crumble de Butternut 3.90€ / pièce

MENU à 30.80€ / personne

- Entrée : Plat Terre et Mer, Gelée, Toast
- Poisson : Mille-Feuille de Saumon et sa garniture
- Plat : Boeuf en basse température aux Morilles et sa garniture au jus corsé

MENU BAMBIN à 9.20€ / enfant

- Entrée : Pâté en croûte, crudités
- Plat : Emincé de volaille fermière à la crème, garniture