



MENU à 35.00€ / personne

- **Entrée** : Foie gras de canard mi-cuit du Sud-Ouest maison, Au filet de caille et pistaches, gelée au Marc de Bourgogne, toast Et confiture d'oignons rouges.
- **Poisson** : Duo de noix de Saint-Jacques et crevettes tout juste Snacké, flambé au Ricard sauce à l'aneth, tagliatelles Fraîches à la brisure de truffe.
- **Plat** : Suprême de pintade farcie à la mousseline de volaille Fermière sauce crémeuse aux morilles, fagot aux 3 légumes et pointe d'asperges vertes.

MENU BAMBIN à 9.90€ / enfant

- **Entrée** : Pâté en croûte, et son duo de crudités
- **Plat** : Fricassée de volaille fermière aux champignons de Paris à la crème, garniture riz pilaf.

LE TRAITEUR DE MONTRET

Hugues DEKEUNYNCK
Chef cuisinier – Pâtissier – Traiteur
 n° Siret : 842 987 240 R.C.S Chalon sur Saône

Carte de fêtes de fin d'année 2025

03.85.76.51.51



le-traiteur-de-montret@orange.fr

75 route de Chalon 71440 MONTRET



CARTE DE FIN D'ANNEE 2025

Cocktail

* **BOX apéritif 5 personnes**

35.00€ /pièce

Comprenant :

1 mini pain surprise, 5 verrines, 5 mini navettes garnies, 5 mini brochettes de canard fumé et pruneaux

* **BOX apéritif 5 personnes à chauffer**

30.00€ /pièce

Comprenant :

2 mini quiches, 2 mini pizzas, 2 gougères, 2 mini burgers
2 mini bouchées aux escargots

Entrée Froide

***Foie gras de Canard mi-cuit** du Sud-Ouest fait maison 8.80€ /portion

« 50g environ » gelée et confiture d'oignons rouges toast.

***Foie gras de canard aux filets de cailles et pistache**, gelée 9.20€/portion

Toast confiture d'oignons rouges

***Saumon fumé d'Ecosse Label Rouge** fumé au bois de hêtre 10.50€/portion

« 100g environ » toast, crevette et verrine de Perle Océane.

***Plat Terre et Mer** « Foie gras de canard, saumon fumé, magret de canard fumé, crevettes entières, 14.80€/portion

verrine de perle Océane, Toast, gelée

***Duo de pâté en croûte**, crudités 6.50€/portion

Entrée Chaude

***Duo de Saint Jacques et crevettes** flambées au Ricard, 12.50€/portion
Tagliatelles, fraîches, sauce aneth

***Cassolette d'escargots** à la crème Maître d'Hôtel 8.50€/portion
En croûte feuilletée.

***Dos de cabillaud** en croûte de chorizo, coulis de poivrons 9.90€/portion
Riz pilaf.

***Duo de boudins « blanc et noir »** sur rôné de pomme de terre 7.90€/portion

Plat Chaud

***Suprême de pintade farci** à la mousseline de volaille 13.50€ / portion
sauce aux morilles

***Tournedos de mignon de porc** au jambon cru de Savoie 12.40€/portion
Jus corsé.

***Mijoté de chevreuil façon** » Grand Veneur » 9.80€ / portion

***Bœuf cuit en basse température** (14h à 75°) 13.90€ /portion
et ris de veau, sauce bourguignonne

Garniture

***Gratin Dauphinois à la crème de Bresse** 3.50€ / portion

***Fagot au 3 légumes et asperges vertes** 3.00€ / portion

***Tomate farcie à la mousseline de potiron,** 3.80€ / portion
et éclats de noisette.

***Timballe de Risotto champignons** 3.00€ / la pièce

- **BOX fromage pour 5 personnes** 20.00€/ box
Trilogie de fromages affinés,
et verrine de Fromage blanc.

BOX fromage pour 5 personnes 25€00/box
Assortiment de fromages affinés 5 sortes
Et verrine de fromage blanc.

BOX dessert, pour 5 personnes 25€00/box
Assortiments de mignardises, 3 pièces
Par personne.

BOX dessert pour 5 personnes, 5 pièces 30.00€ /box
Par personne.

JOYEUSES FÊTES ET TRES BONNE ANNEE 2026