



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 RCS 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**

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**

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

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

8.80€ /portion

* **Foie gras de canard aux filets de cailles et pistache**, gelée

Toast confiture d'oignons rouges

9.20€/portion

* **Saumon fumé d'Ecosse Label Rouge** fumé au bois de hêtre

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

10.50€/portion

* **Plat Terre et Mer** « Foie gras de canard, saumon fumé,

magret de canard fumé, crevettes entières,

verrine de perle Océane, Toast, gelée

14.80€/portion

* **Duo de pâté en croûte**, crudités

6.50€/portion

Entrée Chaud

* **Duo de Saint Jacques et crevettes** flambées au Ricard,

Tagliatelles, fraîches, sauce aneth

12.50€/portion

* **Cassolette d'escargots** à la crème Maître d'Hôtel

En croûte feuilletée.

8.50€/portion

* **Dos de cabillaud** en croûte de chorizo, coulis de poivrons

Riz pilaf.

9.90€/portion

* **Duo de boudins « blanc et noir » sur râpé de pomme de terre**

7.90€/portion

Plat chaud

* **Suprême de pintade farci** à la mousseline de volaille
sauce aux morilles

13.50€ / portion

* **Tournedos de mignon de porc** au jambon cru de Savoie
Jus corsé.

12.40€/portion

* **Mijoté de chevreuil façon » Grand Veneur »**

9.80€ / portion

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

13.90€ / portion

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,
et éclats de noisette.**

3.80€ / portion

* **Timballe de Risotto champignons**

3.00€ / la pièce

• **BOX fromage pour 5 personnes**

Trilogie de fromages affinés,
et verrine de Fromage blanc.

20.00€/ box

BOX fromage pour 5 personnes

Assortiment de fromages affinés 5 sortes
Et verrine de fromage blanc.

25€00/box

BOX dessert, pour 5 personnes

Assortiments de mignardises, 3 pièces
Par personne.

25€00/box

BOX dessert pour 5 personnes, 5 pièces

Par personne.

30.00€ / box

JOYEUSES FÊTES ET TRES BONNE ANNEE 2026