

DEPUIS 1965

MAISON BANQUET

TRAITEUR & AUTHENTIQUE

CARTE DES FÊTES 2025

09 81 52 36 71 / 06 26 06 09 47

N'hésitez pas à nous contacter
pour tous renseignements complémentaires
Commande avant le 21 Décembre

COMMANDE PAR TELEPHONE UNIQUEMENT



NOS FOIES GRAS MAISON

Le Canard

(en terrine, au torchon ou cuit au sel)

120€/Kg

L'Oie

(en terrine, au torchon ou cuit au sel)

130€/Kg

APERITIFS

Assortiment de charcuteries et sa tomate aillée

5.50€/pers

Assortiment de canapés variés (froid)

1.30€/pièce

Assortiment de mises en bouches variées (à servir chaud)

1.10€/pièce

Cakes salés :

Magret séché et confit d'oignon

ou

Noix de pétoncle et ananas

ou

Vieux comté, raisin et noix

28€/kg



ENTRÉES

TERRE :

- Boudin blanc truffé 30€/kg
- Pâté en croûte de Noël, à partir de 29€/kg
- Galantine maison 22€/kg
- Cassolette de ris d'agneau aux cèpes 10€/pers
- Terrine périgourdine 8€/pers

MER :

- Saumon fumé par nos soins 79€/kg
- Saumon gravlax vodka et baies roses 59€/kg
- Saumon richelieu 8€/pers
- Demi langouste préparée 28€/pièce
- Filet de rouget et poitrine fumé comme un millefeuille
sauce lomo 12€/pers

POISSONS

- Filet de sandre sauce civet
13€/pers
- Filet de daurade royale sauce à l'orange
14€/pers
- Brochettes de Saint Jacques et lotte sauce vermouth
18€/pers

Tous nos poissons “à la carte”
sont accompagnés de tagliatelles fraîches



VIANDES

Civet de cerf

11€/pers

Sauté de chapon,
crème de morilles

13€/pers

Poularde désossée,
farce volaille et marrons, sauce foie gras

13€/pers

Jambon braisé parfumé aux épices de Noël

10€/pers

Suprême de pintadeau
aux trompettes de la mort

14€/pers

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Crèmeux de panais fève de tonka et vanille

Gratin dauphinois aux cèpes

Poelée de Noël

Accompagnement seul 3.50€/pers



MENUS

Assortiment de cakes salés

Foie gras de canard

Saumon gravlax

Filet de daurade royale sauce à l'orange

Sauté de chapon crème de morille

39EUROS/PERS

Assortiment de cakes salés

Foie gras de canard

Saumon richelieu

Filet de sandre sauce civet

ou

Poularde désossée,
farce volaille et marrons, sauce foie gras

29EUROS/PERS

Terrine périgourdine

Sandre sauce civet

ou

Jambon braisé parfumé aux épices de Noël

14EUROS/PERS

