



TRAITEUR COMTE

Carte des fêtes

2024



Pensez à réserver pour que nous puissions anticiper nos commandes auprès de nos fournisseurs

LES APERITIFS

Pièce froides (tarifs à la pièce)

Cookie tomates confites, magret de canard fumé	1,40€
Crostini de gorgonzola, poire pochée et noix	1,40€
Macaron de foie gras et gelée de framboise	1,40€
Verrine de gambas, crème de potimarron et noisettes	1,40€
Verrine de Saint-Jacques, crème de panais et petits légumes grillés	1,40€
Navette de bretzel garnie au saumon fumé, pesto	1,40€
Mini vol au vent, crèmeux de Saint-Jacques au citron vert	1,40€
Mini bun's au foie gras et cerise noire	1,40€
Cuillère de tartare de saumon aux pamplemousses	1,40€

Pièce chaudes (tarifs à la pièce)

Mini burger, diot fumé, Saint-Marcellin, oignons rouges	1,40€
Mini croissant au Comté	1,40€
Verrine de parmentier de canard patates douces aux épices	1,40€
Cigare de poulet au curry et coco	1,40€
Assortiments de feuilletées (au kilos)	28,40€
<i>Environ 70 pièces (bleu, lardons, comté, napolitain)</i>	
Bâtonnet de fromage à raclette panée	1,40€

SAUMON & TRUITE

Saumon fumé par nos soins (les 100gr)	6,10€
Truite fumée par nos soins (les 100gr)	6,40€

LE FOIE GRAS

Foie gras au vin doux moelleux (les 100gr)	13,00€
Foie gras marbré à la cerise noire (les 100gr)	13,00€
Foie gras au poivre de timut (les 100gr)	13,00€

CHARCUTERIE

Magret de canard séché, farci au foie gras (les 100gr)	8,90€
Pâté en croute, filet de veau, morilles et volailles (les 100gr)	3,20€

(disponible aussi en version apéritifs)

LES ENTRÉES

Les entrées froides

Croustillant de tartare de saumon, condiments acidulés	9,00€
Cannelloni de canard confit et Beaufort	9,00€
Tataki de bœuf, sauce sucrée salée	9,50€
Paris Brest de foie gras.....	9,50€
Gravlax de thon rouge aux agrumes	10,50€
Tartelette de gambas rôties au lard, crémeux à la cacahuètes grillées, légumes croquants	9,00€

Les entrées chaudes

Brioche perdue et son escalope de foie gras	9,50€
Cuisses de grenouilles panées au beurre d'escargots	11,50€
Croustille d'escargots	11,50€
Cassolette de raviolis noirs au Saint-Jacques à la crème de Coteaux du Layon	9,50€



LES PLATS

Pavé de veau sauce aux cèpes, confit d'échalotes	12,90 €
Paleron de bœuf confit et son escalope de foie gras	11,00 €
Ballotine de volaille panée au parmesan, farci au jambon Serrano	10,50 €
Pavé de cuissot de cerf, sauce cassis	11,50 €
Tournedos de chapon, crème de Sauternes aux morilles	11,50 €
Brochette de la mer (gambas, Saint-Jacques, cabillaud) rouille au safran	12,00 €
Dos de loup piqué au chorizo doux, crème d'olives	12,00 €
Pavé de thon grillé au sésame, crème de tandoori	11,50 €

ACCOMPAGNEMENTS

Les accompagnements sont à la portion

Pomme dauphines	4,50 €
Fondant de pomme de terre cœur au morbier.....	4,50 €
Risotto au parmesan et tomates confites	4,50 €
Bouquet de petits légumes croquants (tagliatelles de carottes, fève de soja, brocolis lamelle de courgettes	4,50 €
Batônnets de butternut panés aux cacahuètes grillées	4,50 €
Galette de patate douces et carottes	4,50 €
Poêlée de girolles en persillade	4,50 €

Le Traditionnel gratin de cardon à l'os à moelle et
les marrons sont aussi possible sur demande

POUR LES PETITS LUTINS



Burger de la mère Noël (au poulet)	10,90 €
Lasagne aux boeufs	10,90 €
Cordon bleu	10,90 €



Toutes nos recettes sont élaborées et préparées par nos soins, nous mettons tout en oeuvre pour réaliser vos demandes.

LES BÛCHES GLACÉES & PATISSIÈRES

Les prix des bûches sont à la part.
Elle peuvent être réalisées soit pâtisseries soit glacées et au minimum pour 4 personnes

Chocolat intense	3,10€
Praliné croquant	3,10€
3 chocolats	3,10€
Vanille marron	3,10€
Citron meringuée	3,10€
Chocolat blanc fruits rouges	3,10€
Citron framboise	3,10€
Père Chartreux	3,10€

LES FRUITS GIVRÉS

Citron (la pièce)	4,00€
Fruits de la passion (la pièce).....	3,50€
Orange (la pièce)	5,00€
Clémentine (la pièce)	4,00€
Ananas (la pièce)	10,00€
Mangue (la pièce)	6,00€
Demi-coque de cacao	6,00€



PANIER GARNI à offrir

Bouteille de champagne ou de vin
Bloc de foie gras
Saumon fumé par nos soins
Macarons sucrés

30 €



TRAITEUR COMTE

06 85 73 14 57

traiteurcomte@gmail.com
38480 Le Pont de Beauvoisin

Toute l'équipe Traiteur Comte vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année !

