



Traiteur Comte

Carte des fêtes

Hiver 2023



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

Les apéritifs

PIÈCES FROIDES

- Blinis de foie gras et poire confite au vin rouge (la pièce)1,40€
- Mini vol-au-vent, crémeux de St-Jacques au citron vert (la pièce)1,40€
- Panna cotta de foie gras et coulis de mangue (la pièce)1,40€
- Chips de chorizo, mousse de chèvre, graine de courge (la pièce)1,40€
- Sablé aux noix, crème de camembert, cranberries grillées (la pièce)1,40€
- Pain surprise (environ 40 sandwiches)45€
(beurre rosette, mousse de foie, beurre saumon fumé, viande séchée des Alpes)
- Wrap effiloché de confit de porc, condiments moutardés (la pièce)1,40€
- Bun's brioché au foie gras et cerise noire (la pièce)1,40€
- Macaron de saumon fumé, mousse citron (la pièce)1,40€
- Verrine de gambas, crème d'avocat au citron YUZU (la pièce)1,40€
- Mœlleux aux figues, magret fumé, mousse de foie gras1,40€

PIÈCES CHAUDES

- Mini canelé tomate confite et gambas (la pièce)1,40€
- Fondant au comté (la pièce)1,40€
- Croustade de crevette (la pièce)1,40€
- Mini burger, diot fumé, Saint-Marcellin, oignons rouges (la pièce)1,40€
- Assortiment de feuilletés (au kilo)28,40€
Environ 70 pièces (bleu, lardon, Comté, napolitain)
- Bâtonnet de raclette pané (la pièce)1,40€
- Mini tatin aux échalotes confites (la pièce)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 aux deux poivres et champagne
(les 100gr).....15,00€

Foie gras au vin doux moelleux (les 100gr)15,00€

Foie gras au piment d'Espelette (les 100gr) ..15,00€

Patés en croute & rillettes

Pâté en croute farce de porc et volaille, morilles
et pistaches (la tranche de 80gr).....3,20€

Pâté en croute richelieu
(la tranche de 80gr)3,10€

Rillettes de chorizo et échalotes (80gr)3,50€

Rillettes de veau au saindoux et
noix de muscade (80gr)3,90€

Les entrées

FROIDES

Cannelloni de saumon fumé, chair de
crabe et pommes Granny Smith8,90€

Mille-feuilles de canard fumé, artichaut
confit et beaufort.....8,10€

Eclair aux gambas rôties poêlées, condiments
acidulés, mousse orange sanguine.....9,50€

Gravlax de saumon frais et sa mousse
citron vodka.....9,50€

Tataki de bœuf sauce sucrée-salée (vinaigre
balsamique et miel en réduction)9,50€

Tatin de foie gras aux poires pochées
aux épices douces10,50€

CHAUDES

Croustilles d'escargots (la douzaine)11,50€

Cassolette de ravioles aux crabes et
tourteaux et crème de Riesling9,50€

Cromesquis de foie gras (4 pièces)10,50€

Les plats

Filet de dos de sanglier,
réduction au cassis (la portion).....11,50€

Brochette de suprême de faisan,
sauce foie gras (la portion)11,50€

Joue de bœuf confite au Gigondas et son
escalope de foie gras (la portion)11,00€

Filet de veau velouté de Chablis et morilles
(la portion)12,90€

Filet de bar rôti sur peau, crémeux de
champagne vanillé (la portion)11,50€

Ombre chevalier sauce vierge
(la portion)11,50€

Pavé de dorade en écaille de Saint-Jacques et
son fumé de lard (la portion)12,90€

Espadon grillé aux sésames, crème
de tandoori (la portion)11,00€

Les garnitures

Toutes les garnitures sont à la portion

Pommes dauphines.....4,50€

Risotto aux cèpes, marrons et noisettes ..4,50€

Tatin d'hiver (topinambours, lard, asperges,
choux, carottes & champignons)4,50€

Bâtonnets de butternut panés aux
cacahuètes grillées4,50€

Fondant de patates douces au lait
de coco gratiné4,50€

Écrasé de pomme de terre,
cœur de Mont d'Or4,50€

Pour les petits loups

Lasagnes au boeuf.....10,90€

Cordon bleu10,90€

Burger du papa Noël.....10,90€



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

Les bûches glacées & pâtisseries

Les prix des bûches sont à la part.

Elles 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€
Pères Chartreux	3,10€

Les fruits givrés

Citron (la pièce)	4,00€
Fruit 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€

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

103 chemin du Clermont
38480 Le Pont de Beauvoisin

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

