

Panier garni

à offrir

30€

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

Accompagnements 4,50 €

- Gratin dauphinois au comté affiné
- Tatin de butternut et oignons caramélisés
- Risotto crémeux aux champignons et truffes
- Pommes dauphine
- Gratin de courge au parmesan
- Oignons rouges rôtis au balsamique
- Brocolis sautés à l'ail et pignons de pin

Menu végétarien

- Tarte fine de légumes grillés, pesto et parmesan 8,50€
- Pavé de butternut rotis , jus corsé vin rouge, purée de panais et chips de légumes 10,50€

Pour les petits lutins 10,90 €

- Burger de la mère Noël avec ses rôtis
- Lasagne au boeuf
- Cordon bleu avec ses rôtis

Nos recettes sont préparées maison, avec toute notre attention et selon vos souhaits.
N'hésitez pas à réserver pour nous permettre de prévoir vos commandes à temps.



Traiteur Comte

06 85 73 14 57
traiteurcomte@gmail.com



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

Pièces apéritives froides 1,50 € / pièce

- Tartelette au cacao, foie gras et poire caramélisée au vin épicé
- Sablé parmesan, fondue d'oignons rouges et magret fumé
- Mini focaccia gorgonzola et jambon serrano
- Cuillère de ceviche de thon aux fruits de la passion
- Verrine de crabe, purée d'avocat et chantilly citronnée
- Mini pancake à la ricotta et saumon fumé
- Verrine de butternut, brunoise de lard fumé
- Macaron foie gras et cerise noire

Pièces apéritives chaudes

- Mini burger diot fumé, crème de Saint-Marcelin, vin rouge
- Stick de polenta à la raclette et coppa
- Mini nem de canard confit
- Mini tatin d'oignons rouges au balsamique
- Assortiment de feuilletés variés 28,40€
(environ 70 pièces au kilo)

Produits festifs à la coupe

- Foie gras / 100 g 13 €**
- Foie gras parfumé au Saint-Émilion
- Foie gras en croûte de noisette et mangue torréfiée
- Terrine de foie gras de la cheffe
- Pâté en croûte Richelieu / 100 g 3,20 €**
- Poissons fumés / 100 g**
- Saumon fumé maison 6,20 €
- Truite fumée maison 6,40 €

Entrée froide

- Tataki de bœuf sauce teriyaki 9,60€
- Opéra de foie gras 9,60€
- Trio de profiteroles :
poulet au 2 moutardes, gambas épicées
et ratatouille glacée 9,60€
- Cannellonis de saumon fumé,
ricotta et condiments acidulés 9,60€
- Demi langouste, chantilly citronnée
caviar de truite 20,55€ la pièce de 0,250 gr

Entrée chaude

- Croustilles d'escargot X12 11,50€
- Cassolette de Saint-Jacques,
fondue de poireaux et crumble de châtaigne 9,80€
- Raviole de cèpes sauce foie gras 10,50€
- Cromesquis de joue de bœuf confite
au vin rouge 10,50€
- Carpaccio de chorizo ibérique,
gambas et Saint-Jacques poêlées 10,50€

Plats

- Ballotine de volaille farcie au foie gras
et champignons 10,50€
- Brochette de chapon satay, sauce cacahuète 11,50€
- Pavé de veau sauce aux morilles 12,90€
- Magret de canard, crème de cassis 11,90€
- Pavé de sanglier, réduction corsée 12,90€
- Effiloché de cochon confit cuit
basse température 11,50€
- Médailon de lotte au lard fumé,
sauce champagne 11,50€
- Filet de bar rôti, beurre blanc au yuzu 11,70€
- Risotto de homard au safran 10,50€