TRAITEUR COMTE
Le Domaine
TRAITEUR | RESTAURANT | RÉCEPTIONS | HÉBERGEMENTS

Carte des fêtes 2026

Accompagnements – 4,50 €

- Pommes dauphines
- Moelleux de patate douce, chutney d'oignons
- Tartelette à la fondue de poireaux et crumble de noisettes
- Crumble forestier aux champignons et châtaignes
- Tatin de légumes d'hiver laqués au miel et au thym
- Risotto crémeux au parmesan et au safran

Pour les petits lutins – 10,90 €

- Burger de la mère Noël avec ses röstis
- Lasagnes au bœuf
- Cordon-bleu avec ses röstis

Végétarien à la carte

- Millefeuille de légumes confits, mozzarella di bufala et pesto de pistache — 8,50 €
- Cannellonis aux champignons des bois et ricotta, crème de Comté — 10,50 €
- Risotto de potimarron, châtaignes rôties et beurre de sauge — 10,50 €

Panier garni – 30 €

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

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 – LE DOMAINE
1170 route de Joudin · 73240 Saint-Genix-les-Villages
06 85 73 14 57 · traiteurcomte@gmail.com

TRAITEUR COMTE
Le Domaine
TRAITEUR | RESTAURANT | RÉCEPTIONS | HÉBERGEMENTS

Carte des fêtes
2026

Des instants gourmands à partager

Traiteur Comte — Le Domaine

TRAITEUR | RESTAURANT | RÉCEPTIONS | HÉBERGEMENTS

Carte des fêtes 2026

1,50 € la pièce

Pièces froides

- Tartelette au jambon de Savoie, risotto crémeux et tomates confites
- Panna cotta de foie gras, coulis de cerises noires
- Profiterole au foie gras
- Verrine de butternut et chèvre frais
- Mini-vol-au-vent au crémeux de Saint-Jacques et citron vert
- Wrap de jambon aux herbes et Beaufort
- Mini-blini à la truite fumée et citron confit
- Macaron salé au foie gras et figues
- Tartare de crevettes, mangue et fruit de la passion
- Financier au parmesan, mousse de chèvre et figue

1,50 € la pièce

Pièces chaudes

- Mini-pain au cœur fondant de brie
- Mini-burger au diot fumé et Saint-Marcellin
- Cigare croustillant de poulet au curry rouge
- Briochette aux escargots
- Mini-tatin aux échalotes confites
- Assortiment de feuilletés variés — 27 €/kg
- Croustille d’escargot
- Arancini au safran, cœur fondant de Comté
- Mini-gaufre aux échalotes confites et magret fumé
- Mini-rösti de pommes de terre, effiloché de canard confit

Foie gras maison / 100 g

- Foie gras au Saint-Émilion — 13,00 €
- Foie gras en croûte de noisette et mangue torréfiée — 13,00 €
- Terrine de foie gras de la cheffe — 13,00 €

Poissons fumés / 100 g

- Saumon fumé maison — 6,20 €
- Truite fumée maison — 6,40 €

Traiteur Comte — Le Domaine

TRAITEUR | RESTAURANT | RÉCEPTIONS | HÉBERGEMENTS

Carte des fêtes 2026

Entrées

- Cassolette de ravioles aux cèpes et foie gras — 10,50 €
- Croustillant de Comté affiné, tomates confites et basilic — 9,60 €
- Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et grenade — 11,50 €
- Opéra de saumon fumé, avocat et crème citronnée — 9,60 €
- Pressé de foie gras aux abricots moelleux et pistaches — 11,50 €

Plats

- Pavé de veau, escalope de foie gras poêlée et crème de morilles — 15,50 €
- Filet de chapon, crème de brie à la truffe — 14,50 €
- Épaule de porc confite au saindoux et au miel — 11,50 €
- Pavé de cerf, sauce au vin rouge et au poivre de Sichuan — 14,00 €
- Joue de sandre, bisque de langoustines — 13,90 €
- Filet de Saint-Pierre, viennoise aux agrumes — 13,90 €