La Carte Des Fêtes

Votre Traiteur LEDELICIEUX et son Équipe Mettent Tout En Œuvre Pour La Réussite De Vos Repas de Fêtes

L'Apéritif

Plateau de 30 bouchées Délicieuses **25.00€**

Le Sablé Foie Gras et son Chutney Rhubarbe, La Navette au Chèvre aux Herbes Fines, La Madeleine Jambon Cru Ricotta, Le Pain Nordique au Saumon et Beurre Citronné, Le Cannelé à la Truffes Mésentérique, Le Pain Pita à la Mousse de Crabe

POSSIBILITÉ DE FAIRE DES BOUCHÉES APÉRITIVES CHAUDES : **0,75€/pièce**

Mini Pâté, Saint Jacques, Quichettes, Pizza, Palmier Saumon, Roulé Fromage, Bouchée Ris Veau, Croustade Escargot,

Les Entrées Froides

La Terrine de Sanglier aux Quetsches et ses Condiments,	**6,00€**
La Mousse de Saumon aux Saint Jacques, Sauce Tartare,	**6.50€**
Le Tartare de Saint Jacques à l'Aneth et sa Crème Citronnée,	**6,50€**
L'Assiette Périgourdine et son Magret Fourré au Foie Gras,	**7.00€**
(Mélange de légumes, asperges, œuf de caille, magret fourré au foie gras, gésier)	
La Tranche de Foie Gras de Canard aux Épices Douces, Pain Brioché,	**7.50€**

Les Entrées Chaudes

La Traditionnelle Douzaine d'Escargots au Beurre Maison	**7.20€**
Le Soufflé aux Escargots et sa Crème d'Ail,	**7,50€**
La Coquille aux Saint Jacques et Petits Légumes, Sauce Chivry	**7.50€**
La Tourte des Fêtes (veau, canard et foie gras), à partir de 6 pers	**25.30€/kg**
La Tourte aux Grenouilles, à partir de 6 pers	**22.20€/kg**
La Tourte aux Saint Jacques, à partir de 6 pers	**26.90€/kg**
La Tourte aux Ris de Veau pour 4 pers	**12,80€/pièce**

Les Poissons

Le Filet de Limande Poché, Sauce Champagne,	**8.50€**
Le Pavé de Sandre aux Fruits de Mers, Sauce Hollandaise,	**8.50€**
L'Aumônière de Saumon aux Saint Jacques, Sauce Nantua,	**9.50€**
La Timbale de Sole Farcie aux Écrevisses, Sauce Américaine,	**9.50€**
Les Médaillons de Lotte Rôti, Beurre Blanc Truffé,	**10.50€**
Accompagnement en Supplément : Risotto de Légumes,	**2.00€**

TRAITEUR LEDELICIEUX N°SIRET 841 517 451 00016 N°TEL 06 86 45 76 60

La Carte Des Fêtes

Les Viandes

Le Sauté de Chapon au Chardonnay, Sauce Suprême,	**8.50€**
Le Braisé de Chevreuil aux Airelles, Sauce Chocolat,	**8,50€**
L'Onglet de Veau aux Morilles, Jus Crémé,	**9,90€**
L'Onglet de Boeuf Forestier Juste Poêlé,	**9.90€**
Les Filets d'Agneau au Romarin et son Jus,	**10,90€**
Le Ballotin de Pintadeau Farci au Foie Gras,	**12.20€**
Le Médaillon de Filet de Bœuf, Sauce au Foie Gras,	**13.50€**
Accompagnement : Pomme Paysanne et Flan de Légumes	**2.00€**

Menu des fêtes à 25.00€/pers

La Tranche de Pressé de Canard et son Foie Gras, Accompagnée d'une Gelée à la Crème de Balsamique,

----

Le Dos de Loup de Mer Rôti et son Crumble,

La Melonnette de Pintade Farcie aux Cèpes et Braisée dans son Jus, Accompagnement du Moment

----

JOYEUSES FÊTES A TOUS!!!

MERCI DE PASSER COMMANDE AVANT LE 22/12 POUR NOËL ET AVANT LE 28/12 POUR NOUVEL AN.
TELEPHONE : 06 86 45 76 60 ou 03 83 72 34 64 ;
INTERNET : christiancamus19@gmail.com

LES COMMANDES SONT A RETIRER LE VENDREDI 24/12 ET LE VENDREDI 31/12 ENTRE 13H00 ET 18H00.
SI POSSIBLE COMMUNIQUEZ MOI L'HEURE DU RETRAIT DE VOTRE COMMANDE.

PAS DE LIVRAISON LE 24, 25, 31/12 ET 01/01(merci de votre compréhension).

Fermeture exceptionnelle les dimanche 26/12 et 02/01.
Ouverture exceptionnelle le lundi 27/12.