

Carte valable jusqu'au 15 janvier 2024

Dates limites des commandes

Avant le 13 décembre pour Noël

Avant le 20 décembre pour le Nouvel An

*Nous vous souhaitons
de joyeuses fêtes
gourmandes !*

Marc DUPERRIER TRAITEUR

565 Route de La Chapelle au Mans

Les Catherines

71130 NEUVY GRANDCHAMP

Tel : 03 85 84 28 82 ou 06 03 34 51 02

fourchette-et-tradition@sfr.fr

www.fourchette-et-tradition.fr



*Carte spéciale
Fêtes de Fin d'Année*

2023



APERITIFS :



(Prix indiqué pour 2 pièces par personne)

- Palmiers au parmesan.....1.80 €
- Accras à l'antillaise.....2.00 €
- Bouchées aux escargots.....2.00 €
- Madeleines au pesto.....2.00 €
- Tartelette à l'étuvée de poireaux et pétoncles.....2.20 €

ENTREES FROIDES :

- Salade nordique (homard, fruits de mer, crevettes, salade, citron).....8.20 €
- Terrine de caille aux raisins.....5.80 €
- Pressée de canard confit à la mousse de foie gras, magret fumé, salade et toasts.....10.00 €
- Cocktail d'avocat, saumon fumé et fromage frais aux herbes.....6.80 €
- Terrine de légumes, vinaigrette à l'huile de noix.....6.00 €

ENTREES CHAUDES

- Coquille Saint Jacques à la bretonne.....9.00 €
- Tatin de ris de veau au foie gras, truffes et jus au porto.....9.50 €
- Velouté de butternut aux Saint Jacques et pétoncles.....6.80 €
- Croustade de grenouilles aux champignons des bois.....6.50 €
- Feuilleté d'escargots à la crème d'ail.....6.50 €

POISSONS CHAUDS

- Darne de turbot, sauce champagne.....9.50 €
- Dos de cabillaud pané aux épices, sauce crustacés.....7.80 €
- Boudin de homard sauce dieppoise (moules, crevettes).....9.00 €
- Cassolette du pêcheur à la sétoise (fumet de poisson aux petits légumes, saumon, lotte, langoustine, moules, crevettes, champignons).....11.50 €
- Rougail de lotte, crevettes et gambas au citron caviar.....8.50 €

VIANDES, VOLAILLES

- Cuisse de chapon rôti sauce au cidre et raisins.....8.40 €
- Pavé de biche sauce aux airelles.....7.80 €
- Bœuf confit sauce foie gras.....9.00 €
- Osso bucco de veau à l'orange et aux épices de Noël.....8.60 €
- Jarret de porc braisé à la bière et au pain d'épices.....7.80 €
- Magret de canard au vinaigre de framboises.....8.00 €

VIANDE POUR 10 PERSONNES

- Jambon de Noël doré au four.....75 €
- Dinde rôtie au four et son jus (sous réserve d'approvisionnement).....75 €

GARNITURES

- Pomme de terre farcie au comté ou à l'époisses.....2.00 €
- Pomme de terre farcie à la truffe.....3.40 €
- Tatin de pommes de terre.....2.00 €
- Pommes miettes persillées.....2.00 €
- Châtaignes confites à la crème.....2.00 €
- Risotto aux champignons et parmesan.....2.50 €
- Gratin 4 légumes.....2.00 €

DESSERTS (pour 8/10 personnes)

- Bûche café.....30 €
- Bûche vanille praliné.....30 €
- Galette des rois aux amandes.....30 €

