

*Carte de fêtes  
de fin d'année*

2020

**APERITIFS**

(Prix indiqué pour trois pièces par personne)

Palmiers au beurre d'escargots, papillon au paprika et au parmesan, feuilleté au fromage de chèvre.....1,50 €  
Mini Hamburger aux pétoncles et étuvée de poireaux.....2,50 €  
Acras à l'antillaise.....2,00 €  
Clafoutis de saumon fumé.....2,00 €  
Bouchée aux escargots.....1,50 €  
Toast foie gras et confiture de figes.2,50 €  
Gougère à la fourme d'Ambert.....1,80 €

**ENTREES FROIDES**

Foie gras frais maison et sa gelée au porto blanc (portion de 60g environ) .....7,90 €  
Terrine de canard gelée au porto.....2,50 €  
Pressé de canard confit au foie gras et au magret fumé.....4,50 €  
Ballottine de cerf .....2,70 €  
Terrine de St Jacques, tartare de tomates et saumon fumé.....4,90 €  
Mini hamburger saumon fumé, fromage de chèvre et salade mélangée au vinaigre balsamique.....7,50 €

Médailon de sandre aux petits légumes au curcuma en Bellevue.....6,50 €  
Tartare de saumon, St Jacques aux herbes et crevettes, vinaigrette citron vert et yuzu.6,50 €

**ENTREES CHAUDES**

Coquilles St Jacques à la bretonne.....6,80 €  
Tatin de ris de veau, foie gras, truffe, jus à l'armagnac.....9,00 €  
Feuilleté d'escargots à la crème d'ail.....4,50 €  
Velouté de bouchots au whisky et safran, légumes glacés, gressin aux graines de pavot.....6,50 €  
Boudin blanc aux morilles, brunoise de pommes caramélisées, sauce au cidre.....5,20 €  
Croustade de grenouilles et écrevisses aux poireaux confits, sauce muscat .....4,20 €  
Agnolotti figes, pecorino, crème au gorgonzola, tuile au parmesan.....5,50 €

**POISSONS CHAUDS**

Blanquette de lotte aux petits légumes.....9,00 €  
Cassolette du pêcheur.....11,00 €  
(saumon, lotte, langoustine, crevettes, moules, pétoncles, champignons)  
Escalope de sandre aux écrevisses, sauce Nantua.....8,00 €  
Papillote de saumon et homard julienne de légumes, beurre d'agrumes.....8,80 €  
Filet de sole à la crème de camembert ....6,70 €  
Boudin de homard, sauce écrevisses.....8,90 €

**VIANDES, VOLAILLES**

Chapon rôti, sauce cidre et raisins.....8,00 €  
Filet mignon de porc en croûte, sauce au pain d'épices.....9,00 €  
Rôti de biche sauce aux airelles.....7,00 €  
Magret de canard caramélisé, sauce aux agrumes.....10,50 €  
Confit de dinde aux marrons.....7,20 €  
Tournedos de chapon farci aux champignons, sauce morille.....9,20 €  
Bœuf confit sauce foie gras.....8,60 €

**VIANDE POUR 10 PERSONNES**

Jambon de Noël confit doré au four.....75 €  
Dinde rôtie farcie au vrai jus.....55 €

**GARNITURES**

Pomme de terre farcie au comté ou à l'époisses.....1,50 €  
Tatin de pommes de terre au foie gras.....2,00 €  
Spaetzle au beurre.....1,50 €  
Mousseline de carottes à l'orange.....1,50 €  
Flan d'asperges.....1,20 €  
Châtaignes confites à la crème.....1,50 €  
Pommes persillées à la graisse de canard.1,50 €  
Risotto aux champignons et parmesan.....2,00 €  
Polenta aux fruits secs.....1,50 €

## DESSERTS

Croquant chocolat.....	3,00 €
Entremet agrumes, croquant nougat...	4,00 €
Versillais trois chocolats.....	3,50 €
Pavlova agrumes.....	3,00 €
Framboisier.....	3,00 €

Tous nos desserts sont accompagnés de coulis  
à votre choix : framboises, mandarines, caramel.

## DESSERT POUR 8/10 PERSONNES

Bûche de Noël au café.....	25 €
Bûche de Noël aux fruits rouges.....	25 €
Croquant chocolat.....	30 €
Galette des rois à la crème d'amandes...	30 €

Carte valable jusqu'au 17 janvier 2021

Dates limites des commandes :

Avant le 15 Décembre  
Pour Noël

Avant le 22 Décembre  
Pour le Réveillon du Nouvel An

*Nous vous  
Souhaitons  
De Joyeuses  
Fêtes  
Gourmandes !*

Marc DUPERRIER TRAITEUR

Les Catherines

71130 NEUVY GRANDCHAMP

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

[fourchette-et-tradition@sfr.fr](mailto:fourchette-et-tradition@sfr.fr)

[www.fourchette-et-tradition.fr](http://www.fourchette-et-tradition.fr)



*Menu*

*Spécial Fêtes*

*De fin d'année*

*2020*

*Fourchette  
et Tradition*

Marc DUPERRIER - Traiteur