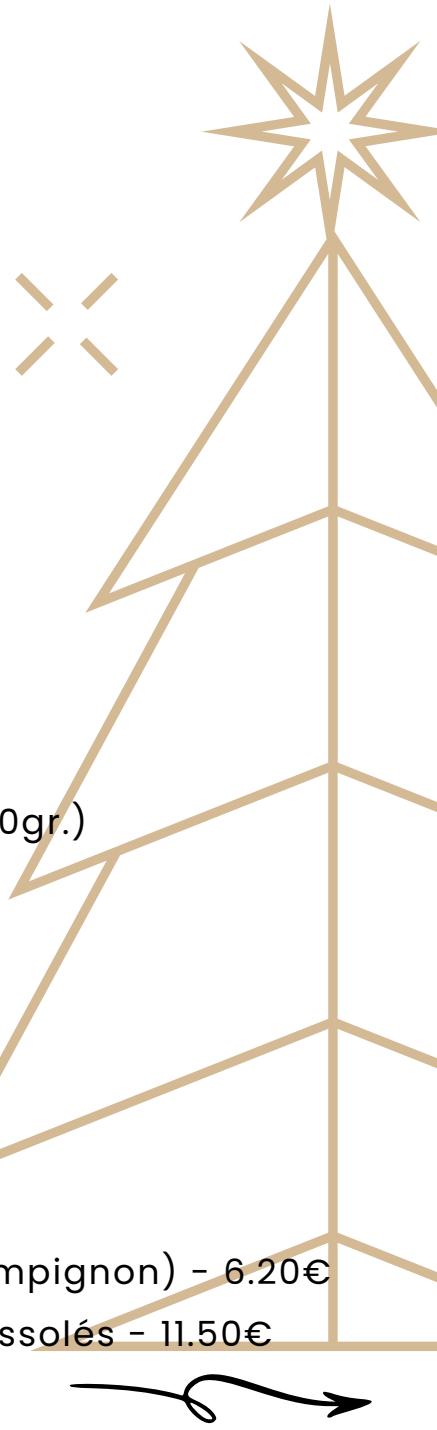


Carte de Noël

Les Mises en bouche

- Verrine foie gras, chutney de figues au poivre de penja - 2.20€
- Verrine tartare de saumon - 2.20€
- Mini choux Saint-Jacques, sauce champignons - 1.90€
- Mini noix de Saint-Jacques à la bretonne - 2.20€
- Macaron canard, orange - 2.00€
- Macaron truffe blanche, noisette - 2.00€
- Mini burger foie gras - 2.20€
- Pain polaire surprise 30 pieces - 30.00€
(Truite fumée/Rillette de saumon/oeufs de truite)



Les Entrées froides

- Tatin de foie gras et pommes caramélisées - 9.00€
- Tartare de saumon et raifort - 6.80€
- Cannelloni de crabe et saumon fumé- 6.90€
- Saumon fumé sur plateau - 7.00€ la part (+/- 70gr.)
- Foie gras maison sur plateau - 15.00€ la part (+/- 70gr.)
 - sous vide - 15.00€ les 100gr.

Les Entrées chaudes

- Escargots de bourgogne frais - 11.50€ la douzaine
- Coquille Saint-Jacques - 7.50€
- Gratin de Fruits de mer - 8.50€
- Bouchée à la reine (riz de veau, quenelle de veau, champignon) - 6.20€
- Brochette de langouste, tatin aux endives et oignons rissolés - 11.50€

— RESERVATION AVANT LE 15 DECEMBRE 2025 —

Les Viandes

- Suprême de volaille farci noisette estragon, jus réduit aux noisettes 12.50€
- Grenadin de veau, sauce morilles - 15.00€
- Civet de chevreuil, sauce grand veneur - 12.50€
- Fondant de chapon farci aux cèpes,jus réduit - 12.50€
- Filet de boeuf wellington, sauce morilles - 15.00€ (minimum 4 pers)

Les Poissons

- Ravioles d'écrevisses, pointes d'asperges vertes et pickels de choux rouges - 12.50 €
- Filet de bar sauce vin rouge, panais rôtis - 13.50€
- Noix de Saint Jacques sauce cidre, céleris confits au beurre - 15.50€
- Médaillon de lotte sauce américaine, pickles d'oignons rouges - 13.50€
- Gratin de Fruits de mer - 14.50€

Les Garnitures +/- 300grs

- Gratin dauphinois - 4.50€
- Gratin dauphinois aux cèpes - 5.50€
- Gratin de cardons - 7.50€
- Gratin de potimarrons - 4.60€
- Ecrasé de pommes de terre à l'ancienne - 4.50€
- Ecrasé de pommes de terre à l'ancienne truffé - 6.50€
- Risotto truffé - 6.50€
- Poêlée de Saint Sylvestre (champignon, fève, marron, persil) - 6.50€
- Poêlée hivernale (butternut, carotte, fève, pomme de terre bleue) - 6.50€

RESERVATION AVANT LE 15 DECEMBRE 2025

TEL : 06 84 17 96 85

MAIL : TRAITEURDESMOULINS@GMAIL.COM

233 route des Moulins – CORNIER

