



Espace

# Noël Traiteur

Terroir, Saveur et Tradition

[www.noeltraiteur.com](http://www.noeltraiteur.com)

## Les Apéritifs

Écrin de macarons foie gras (6 pièces)	9 €
Trilogie festive ( <i>Mendiant foie gras, Saint-Jacques à la bergamote, briochette</i> )	6,30 €

### Nos Pains

	30 PIÈCES	60 PIÈCES
Pain festif aux céréales ( <i>Foie gras / saumon fumé / jambon de Parme</i> )	22 €	43 €
Pain Bomlö ( <i>Saumon fumé / saumon tartare</i> )	22 €	38 €
Pain 3 fromages ( <i>Comté, parmesan, fromage frais aux fines herbes</i> )	20 €	32 €

### Nos Réductions Chaudes

25 PIÈCES : 35 €      50 PIÈCES : 65 €

*Brioche d'escargots, Burger foie gras, Timbales ris de veau, Croque Monsieur*

### Nos Pâtés en Croûte Festifs

Foie gras	4,90 €	<i>Gibier aux châtaignes</i>	4,10 €
Volaille aux girolles	4,30 €	<i>Ris de veau aux morilles</i>	4,90 €

## Entrées Froides

Mendiant de foie gras à la fleur d'oranger	6,50 €
Marbré de volaille aux cèpes et châtaignes	4,90 €
Pot au feu du Père Noël, cœur de foie gras	5,80 €
Porcelet farci, pépites émeraudes	5,80 €
Notre foie gras au Gewurztraminer	7,90 €
Berlingo d'écrevisses, cœur acidulé	4,90 €
Dôme de loup de mer aux langoustines	5,90 €
Harmonie de truites de mer, tartare de légumes	4,80 €
Saumon fumé Bomlö ( <i>le kg</i> )	60 €
Demi langouste parisienne ( <i>selon cours</i> )	0,00 €

## Entrées Chaudes

Tourte aux grenouilles à la crème d'ail	7,50 €
Feuilleté forestier de volaille et châtaignes	9,00 €
Croustillant d'escargots ( <i>une douzaine</i> )	8,20 €
Bouchée au ris de veau	5,20 €
Risotto de homard et crevettes au whisky	12,00 €
Cocotte de Noël ( <i>Fruits de mer, saumon, lotte</i> )	9,50 €

# NOUVEAU !

## CAVIAR PERLE NOIRE D'AQUITAINE (LES EYZIE-DE-TAYAC)



### Les Viandes Chaudes

Magret de canard confit, figue, sauce foie gras	13,50 €
Caille rôtie, ris de veau, raisins et sauterne	11,50 €
Aiguillette Chapon au vin jaune et châtaignes rôties	12,50 €
Pavé de biche en tarte fine croustillante et noisettes	14,00 €
Sauté de marcassin sauce grand veneur	9,50 €

### Les Poissons Chauds

Saint-Pierre grillé, poivre timut	10,00 €
Dorade royale, chutney mangue-passion	11,50 €
Curry de lotte et gambas au lait de coco	12,00 €

### Les Desserts

#### Les Desserts Individuels

Blanc passion ( <i>Mousse coco, coulis passion</i> )	3,50 €
Choco craquant ( <i>Mousse choco praliné, caramel</i> )	3,50 €
Tarte Bellissima ( <i>Mousse citron, compotée framboise</i> )	3,50 €
Tarte cherry-choco ( <i>Mousse choco 73%, confit cerise noire</i> )	3,50 €

#### Trio de Noël

Tarte de saison, brownies, panna cotta	3,90 €
--	--------

#### Les Bûches

Boule de neige ( <i>Crème mascarpone, caramel framboise</i> )	4,20 €
Soleil d'hiver ( <i>Mousse vanille, crèmeux fruits rouges, biscuit aux agrumes</i> )	4,20 €
Mille-feuilles ( <i>Compotée de fraise, croustillant pistache, mousseline vanillée</i> )	4,20 €
Flocon ( <i>Crèmeux choco Vietnam 73%, caramel beurre salé, mousse chocolat</i> )	4,20 €
Pomme-Poire ( <i>Brownie, crèmeux pomme-poire, croustillant pécan</i> )	4,20 €

# Nos Menus Gourmands à composer

Minimum 4 pers.

## Menu à 23 €

Ballotin de Truite fumée,  
Asperges vertes

\*\*\*

Rôti de pintade  
au foie gras et raisins

\*\*\*

Opéra de légumes  
d'hiver au gingembre

\*\*\*

Bûche au choix

## Menu à 25 €

Terrine de sandre,  
saveur des sous-bois

\*\*\*

Gigot de porcelet,  
confit aux agrumes

\*\*\*

Tarte Anna carottes,  
grenailles rôties

\*\*\*

Bûche au choix

## Menu à 38 €

Foie gras tradition,  
gelée Gewurztraminer

\*\*\*

Filet de bar grillé,  
fenouil braisé

\*\*\*

Coeur de limousin  
jus Thai,  
écrasé de pommes  
de terre prunele

\*\*\*

Fromages affinés

\*\*\*

Bûche au choix

Si vous êtes peu ou nombreux, pour vous simplifier la vie et nous faciliter la distribution, harmonisez vos commandes en supprimant les articles à l'unité.

## Nos Paniers Festifs

### *Panier Attractif (6 pers.)*

Bavarois de saumon fumé  
Dinde farcie aux marrons  
Gratin aux deux carottes et brocolis  
Boule de neige

90 €

### *Panier Gastronomique (8 pers.)*

Bûche de foie gras à la mangue  
Corolle de sole façon Noël Traiteur  
Cuissot de porcelet au miel  
Mille-feuilles de légumes d'hiver  
Bûche flocon

180 €

### *Panier Fêtes (10 pers.)*

Porcelet aux pépites pistaches  
Croustillant d'escargots (6 pièces/pers.)  
Souris d'agneau confite  
ou Cuisse de canard à l'orange  
Cocotte de Noël  
Soleil d'hiver

220 €

### *Panier Boucher (Pierrade 250g / pers.)*

Magret de mulard - Veau sous la mère  
Grillade de porc au lin - Filet de dinde  
Escalope de biche - Génisse limousine

7,50 €



*L'équipe Noël Traiteur vous souhaite  
de Bonnes Fêtes Gourmandes 2018*

Espace

---

*Noël Traiteur*

---

Avenue de Lunéville - 54110 Dombasle / Meurthe  
Tél. : 03 83 48 20 65 / Fax. : 03 83 46 59 39  
[www.noeltraiteur.com](http://www.noeltraiteur.com)