



Espace

& Noël
Nouvel-an

Noël Traiteur

Une équipe à votre écoute



Noël bonheur

www.noeltraiteur.com



Les Apéritifs

Écrin de macarons au foie gras (6 pièces)

Cacao, piment d'Espelette

9,80 €

Trio Apéritif

Navette figue et foie gras, cassolette crémeux forestier et chocolat blanc, baba bergamote saumon fumé

6,50 €

Nos Pains surprise

Le Charcutier (*Charcuterie fine*)

30 PIÈCES

18,00 €

60 PIÈCES

35 €

Le Festif (*Foie gras, jambon serrano, saumon fumé*)

24 €

46 €

Le Fromager (*Comté, parmesan, chèvre frais aux herbes*)

22 €

40 €

Assortiment de réductions Chaudes 25 PIÈCES : 35 € 50 PIÈCES : 65 €

Nos Pâtés en Croûte Festifs

Gibier figue

5,00 €

Foie gras arlequin

6,00 €

Entrées Froides

Notre foie gras maison et son chutney framboise

9,50 €

L'Opéra de foie gras pistache et framboise

7,50 €

Panna cotta de foie gras passion et son macaron cacao

6,50 €

Notre saumon fumé (Bömlö) kg

70,00 €

Entremet de truite de mer en gravlax et agrumes

7,50 €

1/2 langouste Parisienne

18,00 €

Finger de saumon fumé, crème de roquette

6,50 €

Entrées Chaudes

Bouchée de ris de veau

5,50 €

Coquille Saint-Jacques

6,00 €

Croustillant de ris de veau et langoustine

10,50 €

Pithiviers de caille, foie gras

8,50 €



NOUVEAU !

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

Les Viandes Chaudes

Croustillant de faisan et crème de trompette de la mort	12,00 €
Souris de cerf grand veneur	11,00 €
Suprême de poularde poché, homard grillé, sauce homardine	12,00 €
Poitrine de canard, chocolat griottes	13,50 €
Tournedos du Limousin façon chevreuil, morilles	18,00 €

Les Poissons Chauds

Pavé de saumon laqué au miel et baies roses	10,50 €
Saint-Pierre rôti, risotto aux fèves	13,00 €
Feuilleté de lotte et Saint-Jacques, crème de champagne	13,00 €
Dos de lieu jaune, chou confit à la badiane	9,50 €

Volailles Rôties (Pièces)

Chapon forestier (écrasé de butternut aux amandes)	50,00 €
Dinde aux châtaignes (écrasé de butternut aux amandes)	45,00 €

Les Légumes

Mijoté de légumes d'antan châtaignes	2,80 €
Mille-feuille de pommes de terre aux morilles	2,80 €
Moelleux de butternut, pomme - cannelle	2,80 €
Spätzle, grelots et lardons	2,80 €



Nos Menus Gourmands à composer

Minimum 4 pers.

Menu à 24 €

Finger de saumon fumé,
crème de roquette



Souris de cerf grand
veneur, spätzle,
grelots et lardons



Bûche au choix



Menu à 26 €

Terrine de langoustes
et ris de veau



Poitrine de canard
chocolat griottes,
moelleux de butternut,
pomme - cannelle



Bûche au choix



Menu à 38 €

Notre foie gras
maison et son
chutney framboise



Croustillant de cabillaud,
moutarde à l'ancienne



Blanquette de chapon
au foie gras,
mille-feuille
de pommes de terre
aux morilles



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.)

Saumon farci, sauce émulsionnée aux herbes

Rôti de chapon farci aux griottes

Cocotte de Noël

Bûche Dombasloise

120 €



Panier Gastronomique (8 pers.)

Feuilleté de lotte et Saint-Jacques,
crème de champagne

Jambon de Noël, mille-feuille
de légumes d'antan

Bûche Igloo 3 chocolats

180 €



Panier Fêtes (10 pers.)

Bûche homard pistache, aneth

Lasagnes de grenouille, crémeux de champignons

Rôti de pintade, morilles et foie gras,

Pommes grenailles, asperges vertes

Bûche Tropico

250 €



Panier Boucher (Pierrade 250g / pers.)

Génisse du Limousin - Veau sous la mère

Biche - Canard magret mulard

Filet de caille

8,50 €



Les bûches

Bûche Royale

Chocolat noir, chocolat lait, chocolat blanc croustillant

4,50 €

Bûche Caragrume

Crèmeux mandarine, mousse caramel

4,50 €

Bûche Dombasloise

Crèmeux cassis, mousse framboise et pomme

4,50 €

Bûche Tropico

Mousse noix de coco, crèmeux passion, ganache chocolat

4,50 €



Espace

Noël Traiteur

Avenue de Lunéville - 54110 Dombasle / Meurthe

Tél. : 03 83 48 20 65 / Fax. : 03 83 46 59 39

www.noeltraiteur.com