

Au cœur
des  Saveurs Traiteur

Au cœur
des  Saveurs Traiteur

*Vous souhaitez
de joyeuses fêtes
de fin d'année*



TRAITEUR

Commandes pour Noël jusqu'au 20/12
Commandes pour le nouvel an jusqu'au 27/12

68 avenue Jean Jaurès
72100 Le Mans

02 43 84 10 31

foodconsulting72@gmail.com
www.traiteur-lemans.fr

*Carte
Fêtes de fin d'année
2024*





Cocktail

Nos pièces froides

- Brioche feuilletée farcie aux gambas flambées, crème de Yuzu.
- Croustillant orange-confit, mousse de foie gras et magret fumé.
 - Mini crêpe, mousse d'avocat et piment d'Espelette.
 - Carré gourmand de polenta-parmesan, oeuf de caille.

Plateau de 8 pièces :
10,90€
Plateau de 20 pièces :
23,90€

Nos verrines et cuillères

- Crème brûlée au foie gras.
- Panna cotta de langoustines, perles iodées.
- Ceviche de dorade, coco, coriandre, citron vert.
- Mousse de butternut au miel Sarthois et éclats de marrons.

Plateau de 8 pièces :
17,90€

Nos pièces chaudes

- Mini burger de chapon, crème au lard.
- Briochette garnie aux escargots, beurre maître d'hôtel.
- Mini tatin aux fruits Sarthois et sa tomme le refrain.
- Belle noix de saint-jacques rôtie, purée de patate douce.

Plateau de 8 pièces :
17,90€



Menu

32,90€

- Entrée • Plat
- Fromage • Dessert

Menu Enfant

13,50€

- Mini burger chapon.
- Émincé de volaille et pommes dauphines maison.
- Dessert au choix sur la carte.

Nos entrées

9,90€

- Millefeuille aux deux saumons et jeunes pousses.
- Notre foie gras de canard, chutney de mangue.
- Velouté de potiron et lentilles corail, tartare de tofu fumé à l'huile de truffes.
- Cassolette gourmande de noix de St-jacques, mousseline de panais à l'huile de noisettes.

Les entrées sont dressées individuellement à l'assiette.

Nos plats

15,90€

- Cocotte de sanglier, sauce poivrade aux fruits noirs.
- Filet de canette rôtie, saveurs de sous bois.
- Dos de cabillaud en croûte de chorizo.
- Braisé de veau, sauce foie gras.



Nos plats sont servis avec deux garnitures au choix, dans des plats pouvant aller au four.

Nos garnitures (2 au choix)

- Risotto crémeux aux champignons.
 - Tatin d'oignons confits.
 - Gratin dauphinois.
- Méli-mélo de légumes et son crumble de parmesan.



Nos fromages

3,50€
/ la part

Trilogie de fromage AOP et son effeuillé de salade

- Tomme Sarthoise le Refrain
 - Brie de Meaux
 - Saint Maure de Touraine

Nos desserts

4,50€
/ la part

- Royal trois chocolats et croustillant chocolat blanc.
 - Tarte revisitée aux deux citrons et meringue.
- Rocher amandes-noisettes, coeur croustillant, mousse praliné.
- Dôme mangue-passion, coeur coulant framboise-litchi.

Les fromages et les desserts sont dressés individuellement à l'assiette.