

Au cœur  
des *Saveurs* Traiteur

Au cœur  
des *Saveurs* Traiteur

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



TRAITEUR

*Carte  
Fêtes de fin  
d'année  
2025*

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





## Cocktail

### Nos pièces froides

L'authentique foie gras pain d'épices

Coeur de saumon fumé sur blinis moelleux, crème citron aneth

Tartelette champignons et crème aux parmesan

L'alliance entre le chèvre et la noix

### Nos verrines et cuillères

Verrine de mousse de betterave et chantilly au chèvre frais

Tiramisu de Jambon de pays crumble de tomate et mousse parmesan

Le véritable guacamole crevette crème fumée

Tartare de saumon, mangue ananas, passion

### Nos pièces chaudes

Mini burger classique (boeuf, cheddar)

Mini burger saumon

Mini arancini de riz à l'espagnol

Brochette de noix de saint jacques sur son lit de poireaux à la crème



## Menu

32,50€

Entrée Fromage  
Plat Dessert

## Menu

11,90€

Enfant

Émincé de volaille et pommes dauphines maison.  
Moelleux chocolat

## Nos entrées

9,90€

Notre foie gras de canard, chutney de figue pain d'épices maison

Cassolette de noix de Saint Jacques, purée de panais à la vanille

Tulipe de saumon gravlax crémé au yuzu

Velouté forestier éclats de châtaignes

Les entrées sont dressées individuellement à l'assiette.

## Nos plats

16,90€

Quasi de veau, jus aux morilles

Dos de Lieu, sauce champagne et perles de citron

Filet de chapon braisé, sauce au vin jaune

Cocotte de cerf sauce grand veneur



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

## Nos garnitures (2 au choix)

Poêlée de légumes d'hiver glacés

Gratin dauphinois

Poêlée forestière

Risotto de céréales



## Nos fromages

4,00€  
/ la part

Trilogie de fromage AOP et son effeuillé de salade

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

## Nos desserts

5,00€  
/ la part

Dôme verger (Praliné feuilletine, mousse chocolat, pomme caramel)

Dôme choco- vanille (crème brulée, biscuit sans farine, sabayon chocolat)

Dôme soleil des îles (mousse mangue passion, dacquoise coco)