# Menu
## Super Noël 30,90 €

Mise en bouche :
Tartare de St Jacques et sa crème de pois à la menthe

***

Marbré de volaille au foie gras, parfum des sous-bois,
châtaignes rôties, fine gelée aux herbes

**ou**

Saumon gravlax à la betterave

***

Fondant de veau farci aux fruits secs et marrons,
jus réduit au Pineau

**ou**

Cristal de bar au beurre d'agrumes et ses légumes rôtis

***

Craquelin chocolat noisette



# Menu
## Elfe 12,00 €

Mousson de canard

***

Filet de volaille fermière et
ses pommes duchesses

***

Sapin aux 2 chocolats

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - 130 431 984 R.C.S. Niort - Conception www.activ-communication.com - 11/26. Ne pas jeter sur la voie publique – Photos non contractuelles – Crédit photos : Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.

Commandez en ligne sur notre site internet :
**c-le-traiteur.fr**

Passez vos commandes de Noël, jusqu'au 21 décembre à 10h !
Choisissez votre point de retrait :

**- À Parthenay :**
Directement à notre adresse,
au 15 place du Donjon, de 10h à 16h.

**- À Saint-Maixent :**
Place Denfert, de 11h à 14h.

**Tous nos produits sont soigneusement dressés dans des plats, prêts à être dégustés.**

Les préparations chaudes sont conditionnées dans des contenants jetables adaptés au passage au four, pour vous faciliter la remise en température.

*Une fiche explicative détaillant les consignes de remise en température vous sera remise avec votre commande, afin de profiter pleinement de nos préparations.*

**Mode de règlement : Par CB, chèque ou espèces**

le traiteur
CRÉATEUR DE SAVEURS

Tél. : 05.49.63.30.98
15 place du Donjon, 79200 Parthenay
contact@cletraiteur.fr



## Les pièces cocktail froides

- Plateau Pôle Express (assortiment de 24 canapés) ..... 29,90 €
  - Blinis de Sarrazin saumon gravlax et sa chantilly à l'aneth (x6)
  - Foie gras et confit d'oignons rouges sur son pain d'épice (x6)
  - Mini tartelette sablée houmous de patate douce, sphère de chèvre frais (x6)
  - Cubik de daurade aux petits légumes sur sa gaufrette de pomme de terre (x6)

- Plateau Santa et Cie (assortiment de 12 verrines) ..... 24,00 €
  - Verrine de foie gras, chutney de fruits secs et sa brunoise de pain d'épice (x4)
  - Verrine de crabe et guacamole aux petits légumes (x4)
  - Tartare de houmous au citron confit et crevettes marinées (x4)



## Les pièces cocktail chaudes

- Plateau Grinch (assortiment de 12 canapés) ..... 23,90 €
  - Petit burger de foie gras aux oignons confits (x4)
  - Crevette panée panko (x4)
  - Mini St Jacques à la bretonne (x4)
- Plateau Paddington (assortiment de 12 verrines) ..... 24,90 €
  - Cassolette d'escargots au Pineau des Charentes (x4)
  - Cassoline de ris de veau aux cèpes (x4)
  - Noix de St Jacques à la crème de truffe (x4)

Pour un cocktail apéritif, nous vous conseillons 7 pièces par personne.
*Cependant, pour un cocktail « déjeunatoire » ou « dînatoire », nous vous conseillons 20 pièces minimum entre le sucré et le salé.*

## Les mises en bouche

- Houmous patate douce burrata et sa chapelure végétale ..... 2,90 €
- Tartare de St Jacques et sa crème de pois à la menthe ..... 2,90 €

## Les entrées froides

- Pâté en croûte de chevreuil aux airelles ..... 6,90 €
- Marbré de volaille au foie gras, parfum des sous-bois, châtaigne rôtie fine gelée aux herbes ... 10 €
- Saumon gravlax à la betterave ..... 11 €
- Foie gras maison marbré au cacao et son confit mangue ananas ..... 15,90 €



## Les entrées chaudes

- Tourtière aux escargots et sa crème d'ail (sauce à part) ..... 9,50 €
- Tarte fine de boudin blanc aux oignons confits ..... 10,50 €
- Cassolette de ris de veau aux cèpes ..... 12,50 €
- Foie gras poêlé sur son croustillant aux oignons confits ..... 15 €

## Les poissons

- Filet d'empereur sur sa tarte Arlésienne et son pesto ..... 12,90 €
- Cristal de bar au beurre d'agrumes et ses légumes rôtis ..... 14 €
- Cassolette de St Jacques et pépite de foie gras à l'huile de truffe blanche .... 14 €
- Croustillant de langoustine et gambas à la crème de curcuma et ses sifflets de légumes ..... 12,50 €

## Vente au Kilo

**Commande minimum 400 gr**

- Foie gras de canard , marbré cacao ..... 165,00 € le kg
- Filet de saumon gravlax, betteraves rouges ..... 105,00 € le kg

## Les viandes

- Cabecero de cochon au pesto rouge ..... 11 €
- Fondant de veau farci aux fruits secs et marrons, jus réduit au Pineau .... 14 €
- Pavé d'autruche sauce aux airelles ..... 12,50 €
- Suprême de chapon façon demi-deuil ..... 13,50 €
- Caille farcie au parfum des sous-bois et sa sauce foie gras ..... 15,90 €

## Plateau de fromages

*Accompagné de fruits secs et confiture de cerises noires*

- St Maure de Touraine
- Brie de Meaux
- Roquefort
- St Nectaire
- Comté

- 8 pers (environ 160g / pers) ..... 34 €
- 4 pers (environ 160g / pers) ..... 19 €

## Accompagnements

Tourtière de butternut, écrasé de vitelotte, et sa carotte fane

**ou**

Gratin dauphinois et poêlée de champignons de Paris

