



Cartes des Fêtes 2019

COMPOSEZ ET COMMANDEZ
votre menu traiteur pour les fêtes
AVANT LE 20 DÉCEMBRE

Les mises en bouche **2€ pièce**

- Mini burger magret, foie gras et purée de figues
- Mini bouchée au ris de veau truffé
- Mini boule de pain garni d'escargots en persillade
- Mini choux garni aux champignons, truffes et œuf de caille
- Verrine de tartare de saumon et Saint-Jacques
- Duo de macarons, truffes et foie gras



Pain surprise **40€ pièce (environ 50 toasts)**

- Foie gras, jambon de pays et beurre truffé, saumon fumé, rillettes de saumon



Les entrées froides (la part)

- Mini bûchette de saumon et mascarpone aux fines herbes **8€**
- Aumônière de saumon fumé au tartare de Saint-Jacques **9€**
- Salade landaise (magret fumé, foie gras et gésiers confits) **9,50€**
- Foie gras en croûte de pistaches caramélisées, brochette de magret fumé et confit d'oignons. **11€**
- Demi langouste en belle vue **21€**



Les entrées chaudes (la part)

- Brioche garnie d'escargots en persillade et de cèpes **8,50€**
- Cassolette de Saint-Jacques aux tagliatelles de légumes **9€**
- Feuilleté de sandre au pinot noir et pointe d'asperges **9€**
- Trois huitres au sabayon de Champagne **9,50€**
- Montgolfière de ris de veau aux morilles **10,50€**
- Brochette de Saint-Jacques et rouget sauce safranée **11€**
- Demi langouste gratinée à l'armoricaine **20€**



Les viandes (la part) **toutes les viandes sont accompagnées d'une garniture**

- Jambonnette de volaille farcie à la périgourdine **10€**
- Brochette de sot l'y laisse de dinde marinée au miel **11€**
- Médaillon de porc en croûte farci au foie gras, sauce vinaigre de mirabelles **14€**
- Pavé de veau aux giroles **16€**
- Tournedos de boeuf aux morilles **18€**

Les poissons (la part) tous nos poissons sont accompagnés d'une garniture

- Pavé de saumon au velouté d'asperges 12€
- Filet de lotte en matelotte 13€
- Filet de sandre aux Saint-Jacques 14€
- Pavé de turbot sauvage et son velouté de truffes 19€



Les bûches 30€ pièce (pour 10 personnes)

- Bûche pâtissière mirabelle
- Bûche pâtissière mandarine GRAND MARNIER®
- Bûche pâtissière chocolat au lait et crème de BAILEYS®
- Bûche pâtissière fruits rouges
- Bûche pâtissière trois chocolats



Et aussi dans notre boutique !

(tous les jours pendant le mois de décembre - boutique fermée le lundi et le mardi)



- Pâté lorrain 2€
- Feuilleté saumon poireaux 2€
- Tourte individuelle aux escargots
et champignons 4€
- Tourte individuelle aux grenouilles ... 4,50€
- Le plat du jour 6,50€
- Coquille de Saint-Jacques 6,50€
- Bouchée au ris de veau 6,80€
- Douzaine d'escargots en persillade ... 7,50€



- Foie gras maison (par portion de 500g ou 1kg) et sa confiture
(au choix : figues, oignons rouges) 120€ le kg



*Pour profiter
de nos prestations pour les fêtes,*

CONTACTEZ-NOUS !

Par téléphone

Tél. 03 29 70 79 18
Portable 06 20 62 44 86

Par internet

johan@lefort-traiteur.com
www.lefort-traiteur.com

En boutique

Du mercredi au vendredi
8h00-12H00 / 15h-20H00
Du samedi au dimanche
9h00-12H00 / 15h-20H00



Retrouvez-nous sur **Facebook**

n'oubliez pas de vous abonner à notre page
afin de suivre toute notre actualité



LEFORT TRAITEUR

26 rue des Tassons
55260 FRESNES AU MONT
Tél. 03 29 70 79 18
Portable 06 20 62 44 86
johan@lefort-traiteur.com
www.lefort-traiteur.com