

COMPOSEZ ET COMMANDEZ

votre menu traiteur pour les fêtes

AVANT LE 20 DÉCEMBRE POUR LE 24 AVANT LE 27 DÉCEMBRE POUR LE 31

03 29 70 79 18 • johan@lefort-traiteur.com





Le plateau de mises en bouche 16€ le plateau (12 pièces)

- Verrine de tartare de Saint-Jacques et saumon fumé
- · Verrine de pommes flambée et foie gras
- · Mini brioche d'escargot
- Mini bouchée au ris de veau truffé
- Mini burger Rossini
- · Mini burger saumon oseille

0

Pain surprise 40€ pièce (environ 50 toasts)

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

- 🥯

Les entrées froides (la part)

| Mini bûchette de saumon et mascarpone aux fines herbes | 8€ |
|---|-----|
| Foie gras maison et sa confiture d'oignons rouges | 10€ |
| Pyramide de foie gras aux figues et sa brochette de magret fumé | 12€ |
| Demi langouste en belle vue | 21€ |



Les entrées chaudes (la part)

| Coquille Saint-Jacques | 7€ |
|--|----------|
| Bouchée au ris de veau | 7€ |
| Douzaine d'escargots en persillade | 7,50€ |
| Cassolette de Saint-Jacques au velouté d'asperges | 9€ |
| Boule de pain garnie d'escargots aux cèpes et noisettes grillées | 9€ |
| Montgolfière de ris de veau aux morilles | . 10,50€ |
| Demi langouste gratinée à l'armoricaine | 21€ |



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

| • | Brochette de sot l'y laisse de dinde marinée au miel et épices de Noël | 10€ |
|---|--|-----|
| • | Caille farcie au foie gras flambée au cognac | 14€ |
| • | Médaillon de porc en croûte farci au foie gras, sauce périgourdine | 14€ |
| • | Pavé de veau aux girolles | 16€ |
| • | Burger façon Rossini (croûte en pâte à croissant, filet de bœuf, | |
| | 1 1 6 1 | 4-0 |

escalope de foie gras poêlée, confiture d'oignons) 174

Tournedos de bœuf aux morilles 184

| Les poissons (la part) tous nos poissons sont accompagnés d'une garniture* | | |
|--|-------------|--|
| Pavé de saumon à l'oseille | | |
| Filet de sandre aux Saint-Jacques | 14€ | |
| Brochette de rougets et Saint-Jacques sauce safranée | 16€ | |
| | | |
| Les desserts | | |
| Sphère en chocolat et son cœur coulant spéculos et amande, | | |
| coulis à la liqueur de vin rouge | | |
| Bûches disponibles en format individuel - 5€ - et format familial pour 6 perso | onnes - 18€ | |
| Dûcho pôticojòro trois chapolate Dûcho pôticojòro fruite rouges | | |

- Bûche pâtissière trois chocolats
- Bûche pâtissière chocolat et mandarine
- Bûche pâtissière fruits rouges
- Bûche pâtissière aux citrons vert

^{*} garniture des viandes et poissons : poélée de légumes anciens et pomme de terre rôtie garnie d'une purée violetine



Retrounvez nous aussi dans notre boutique!





Pendant le mois de décembre nous continuons évidement à vous proposer une sélection de plats et de produits en vente directe dans notre boutique de Fresnes-au-Mont

Du mercredi au samedi Le dimanche 9H00-12H30 / 15H00-20H00 9H00-12H30

Lefort Traiteur c'est également un site internet et une page facebook où vous pourrez retrouver toutes nos cartes, les infos concernant la boutique et bien évidement nous contacter !

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

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



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 samedi 9H00-12H30 / 15H00-20H00 Dimanche 9H00-12H30





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