

*Pour profiter  
de nos prestations pour les fêtes,*

**CONTACTEZ-NOUS !**

*Par téléphone*

Tél. 03 29 70 79 18

*Par internet*

[johan@lefort-traiteur.com](mailto:johan@lefort-traiteur.com)

[www.lefort-traiteur.com](http://www.lefort-traiteur.com)

*En boutique*

Lundi et mardi : fermeture hebdomadaire

Mercredi : sur rendez-vous

Du jeudi au samedi

9H00-12H30 / 15H00-19H00

Dimanche : 10H00-12H30



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

[johan@lefort-traiteur.com](mailto:johan@lefort-traiteur.com)

[www.lefort-traiteur.com](http://www.lefort-traiteur.com)



# Carte des Fêtes 2022

COMPOSEZ ET COMMANDEZ  
*votre menu traiteur pour les fêtes*  
**AVANT LE 20 DÉCEMBRE**  
03 29 70 79 18 • **QUANTITÉS LIMITÉES**

## Les mises en bouche

### Le plateau à déguster froid • 50 € le plateau de 30 pièces comprenant :

- 5 minis sandwiches légumes grillés
- 5 minis sandwiches jambon et comté
- 5 minis sandwiches chèvre et tomate
- 5 minis sandwiches truite fumée et aneth
- 5 minis sandwiches rillettes de canard
- 5 minis sandwiches thon au curry

### Le plateau à déguster chaud • 30 € le plateau de 20 pièces comprenant :

- 4 gougères au ris de veau truffé
- 4 minis coquilles Saint-Jacques en persillade à croquer
- 4 moules farcies en persillade à croquer
- 4 moules farcies tomate basilic à croquer
- 4 escargots en persillade à croquer

## Les entrées froides (la part)

- Mini bûchette de saumon et mascarpone aux fines herbes ..... 9€
- Pressé de foie gras aux artichauts confits et sa gelée de canard ..... 10€
- Trilogie de canard, mousse de foie gras, rillettes de canard et magret fumé maison aux éclats de pistaches caramélisées ..... 10€
- Pannequet de saumon au tartare d'écrevisse et sa crème de betterave ..... 12€
- Foie gras maison, confiture de figues et mini brochette de magret fumé maison ..... 15€
- Demi langouste en Bellevue ..... 22€

## Les entrées chaudes (la part)

- Coquille Saint-Jacques ..... 7€
- Bouchée de ris de veau ..... 7€
- Tourte individuelle aux grenouilles ..... 8,50€
- Saumon en croûte à l'oseille ..... 9€
- Douzaine d'escargots en persillade ..... 9€
- Mousseline de sandre aux Saint-Jacques et sa crème de poivrons ..... 10€
- Demi langouste gratinée à l'armoricaine ..... 25€

## Les viandes (la part) accompagnées d'un crumble de butternut, de vieux légumes et d'une pomme de terre gratinée

- Jambonnette de dinde farcie aux écrevisses et velouté de homard ..... 10€
- Suprême de pintade farci aux pain d'épice, raisins secs et vin jaune ..... 15€
- Magret de canard à l'orange ..... 18€
- Filet de bœuf en brioche, sauce périgourdine ..... 19€
- Pavé de veau aux morilles ..... 20€

## Les poissons (la part) accompagnés d'un crumble de butternut, de vieux légumes et d'une pomme de terre gratinée

- Dos de loup de mer à la fondue de poireaux ..... 12€
- Filet de sandre aux Saint-Jacques ..... 17€
- Pavé de saumon fumé à chaud aux épices ..... 18€

## Les desserts

- Grand macaron vanille chocolat, crème vanille et cœur coulant caramel beurre salé . 5€
- Bûches disponibles en format individuel - 5€ - et format familial pour 6 personnes - 20€**
- Bûche pâtissière vanille et crème de marrons
  - Bûche pâtissière chocolat et mandarine

Retrouvez-nous aussi dans notre boutique !

