



# Cartes des Fêtes 2023

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 chaud • 30€ (20 pièces)**

- 4 bouchées au ris de veau truffé
- 4 mini cocottes boudin blanc truffé sur  
compotée de pommes
- 4 mini burgers Rossini
- 4 mini brochettes Saint-Jacques  
et chorizo
- 4 escargots croustillants en persillade

### **Pain surprise • 50€ (60 mini sandwiches)**

- Mousse de foie
- Rillettes de canard
- Saumon fumé
- Rillettes de crabe



## *Les entrées froides (la part)*

- Marbré de volaille et foie gras au Sauternes ..... 9€
- Foie gras maison et sa confiture de figues ..... 14€
- Aumônière de saumon fumée au tartare de Saint-Jacques ..... 15€
- Demi langouste en Bellevue ..... 26€



## *Les entrées chaudes (la part)*

- Coquille Saint-Jacques ..... 8€
- Bouchée de ris de veau ..... 8€
- Douzaine d'escargots en persillade ..... 9€
- Tourte individuelle au ris de veau et morilles ..... 10€
- Cassolette de Saint-Jacques au velouté d'asperges ..... 10€
- Demi langouste gratinée à la fondue de poireaux ..... 26€

*Les viandes (la part)* accompagnées d'un gratin de pomme de terre truffé et d'une poêlée de légumes anciens

- Ballotine de chapon farcie aux écrevisses, sauce à l'armoricaine . . . . . 14€
- Suprême de pintade farci aux cèpes . . . . . 16€
- Magret de canard et sa poire pochée à la liqueur de vin rouge et épices de Noël . . 16€
- Filet de veau aux morilles . . . . . 20€



*Les poissons (la part)* accompagnés d'un gratin de pomme de terre truffé et d'une poêlée de légumes anciens

- Filet d'omble chevalier au velouté d'asperges . . . . . 15€
- Filet de Saint-Pierre au velouté de truffe . . . . . 16€
- Filet de sandre aux Saint-Jacques . . . . . 17€



*Les desserts*

**Gâteaux • uniquement individuel - 6€**

- Mont blanc (biscuit sablé, mousse vanille et crème de marron)
- Gâteau chocolat, noisette et praliné

**Bûches • disponibles en format individuel - 5€ - et format familial pour 6 personnes - 20€**

- Bûche pâtissière vanille et cerise Amarena
- Bûche pâtissière chocolat et mandarine
- Bûche pâtissière café liégeois

*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

**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)