

NOS PLATS DE FÊTES

**23
DÉC.**

Entrée - 10€

Pressé de foie gras, framboise et pain d'épice

Plat - 22€

Médailillon de cabillaud au lard sauce onctueuse citronnée,
accompagné de sa purée de potimarron et sa poêlée de châtaignes

**24
DÉC.**

Mise en bouche - 6€

Verrine saumon fumé, avocat et crevettes

Entrée - 12€

Aumônière de Saint-Jacques et poireaux

Plat - 24€

Bœuf Wellington sauce au porto, accompagné de son gratin
de pommes de terre et fagots de haricots verts

**25
DÉC.**

Entrée - 10€

Terrine de poisson en croûte et son cœur noix de Saint-Jacques

Plat - 23€

Suprême de volaille sauce crémeuse au vin jaune et morilles,
accompagné de son écrasé de pommes de terre et endive braisée

**31
DÉC.**

Entrée - 10€

Assortiment de mises en bouche :

3 canapés / 1 verrine foie gras / 1 navette saumon

Plat - 20€

Filet mignon de veau sauce morilles et gratin de patates douces
ou

Pavé de bar, sauce au beurre blanc citronné
et petits légumes d'hiver





APÉRITIF TRAITEUR

PETITS FOURS SALÉS

Pruneau au bacon	1,20€ pièce
Croissant au jambon	1,20€ pièce
Saucisse feuilletée	1,20€ pièce
Quiche lorraine	1,20€ pièce
Pizza anchois	1,20€ pièce
Croque saumon/jambon	1,20€ pièce
Bouchée champignons	1,20€ pièce
Chouquette escargot	2,00€ pièce
Gougère	0,60€ pièce
Sacristain	0,80€ pièce

LES DOUCEURS SALÉES

Macaron foie gras	2,80€ pièce
Brioquette au crabe	2,80€ pièce

MISES EN BOUCHE

Canapé	1,50€ pièce
Tomate œuf crudités / Saumon / Magret de canard / Foie gras / Fromage / Légumes / Asperges / Poivron chorizo / Avocat crevette curry / Tapenade anchois / Jambon de pays moutarde	
Navette	1,90€ pièce
Foie gras / Saumon / Magret de canard / Crudités crevette / Fromage / Jambon blanc / Jambon de pays / Poulet / Asperges	
Verrine	2,60€ pièce
Saumon avocat / Foie gras / Avocat écrevisse / Homard tomate / Poulet pomme curry	

BOULES DE PAIN SURPRISE

Saumon	32 toasts - 42,00€	60 toasts - 62,00€
Jambon blanc	32 toasts - 32,00€	60 toasts - 52,00€
Brioche surprise	40 toasts - 55,00€	60 toasts - 80,00€
Foie gras ou saumon fumé		

NOTRE SÉLECTION TRAITEUR



Coquille Saint-Jacques	14,00€
Bouchée aux ris de veau	13,00€
Pâté individuel	6,00€
Foie gras tranché	10,00€
Tartelette provençale	5,30€
Cocktail de crevettes	6,50€
Cocktail saumon	6,50€
Gougère fourrée	6,50€
Escargots en coquille faits maison	
la douzaine	18,00€
Escargots en choux	
la quinzaine	30,00€
Timbale de ris de veau aux morilles	14,60€

Tourte aux poissons

4 pers. | 22,00€ 5 pers. | 27,50€ 6 pers. | 33,00€ 8 pers. | 44,00€

Tourte au ris de veau

4 pers. | 36,00€ 5 pers. | 45,00€ 6 pers. | 54,00€ 8 pers. | 72,00€

Tourte au jambon sauce porto

4 pers. | 22,00€ 5 pers. | 27,50€ 6 pers. | 33,00€ 8 pers. | 44,00€

Quiche norvégienne

Individuelle 5,50€

4 pers. | 22,00€ 5 pers. | 27,50€ 6 pers. | 33,00€ 8 pers. | 44,00€

Quiche lorraine

Individuelle 5,50€

4 pers. | 22,00€ 5 pers. | 27,50€ 6 pers. | 33,00€ 8 pers. | 44,00€

Quiche chèvre et légumes

Individuelle 5,50€

4 pers. | 22,00€ 5 pers. | 27,50€ 6 pers. | 33,00€ 8 pers. | 44,00€

L'ensemble de nos menus traiteur habituels ne pourront être disponibles sur la période du 20/12 au 31/12.

NOS DESSERTS DE FÊTES

LES BÛCHES DU RÉVEILLON

BÛCHE TRADITIONNELLE

À la crème au beurre : Composée d'une génoise roulée et garnie de crème au beurre depuis 1967. Parfums : Praliné, Chocolat, Café, Marron, Extrait d'orange.

BÛCHES DU RÉVEILLON

Tutti Frutti : Biscuit cuillère, mousse abricot et mélange de fruits frais sur le dessus, coulis passion.

Ipanéma : Biscuit pistache, chocolat blanc noix de coco, compotée de banane et mangue, passion, crème passion.

Manjari : Dacquoise à la noisette, mousse chocolat manjari 64% et glaçage chocolat manjari 64%.

Douceur Ruby : Biscuit noisette, streusel, confit caramel, mousse framboise-cassis et mousse dulcey caramel.



Bûche Tutti Frutti



Bûche Manjari

4 parts | 29,90€ 6 parts | 39,90€ 8 parts | 54,00€ 10 parts | 60,00€ 12 parts | 66,00€

BÛCHETTES SIGNATURE LAURENT DUPARCQ

Traditionnelle 5,50€ pièce

Génoise roulée et garnie de crème au beurre depuis 1967.
Parfums : Praliné / Chocolat / Café / Extrait d'orange.

Ardéchoise 5,50€ pièce

Pâte sucrée, biscuit moelleux parsemé de myrtilles, mousse chocolat blanc et vermicelles de marrons.

Manjari 5,50€ pièce

Dacquoise noisette, mousse chocolat manjari 64%, crèmeux vanille et glaçage chocolat.

Belle Hélène 5,50€ pièce

Mousse chocolat, compotée de poire, biscuit croustillant et chantilly.

ENTREMET SPÉCIAL FÊTES

Le gâteau du nouvel an

Biscuit léger garni de crème au beurre, praliné ou alcool d'orange.

4 parts | 30,00€ 6 parts | 40,00€ 8 parts | 53,00€ 10 parts | 65,00€





LA CARTE DU PÂTISSIER

CHARLOTTE AUX FRAMBOISES

(Accompagnée de son coulis de framboise)
Biscuits à la cuillère, bavaoise vanille, gelée de framboise.

FRAMBOISIER / FRAISIER

(De mai à août) - Crème mousseline.

MANJARI

Biscuit noisette, mousse chocolat 64%, Manjari, crémeux vanille, glaçage chocolat noir.

OXFORD

Biscuit chocolat noir, mousse chocolat au lait 42%, parfumé au thé, feuillantine pralinée.

IPANEMA

Biscuit pistache, chocolat blanc noix de coco, compotée de banane et mangue, passion, crème passion.

FORÊT NOIRE

Biscuit chocolat, mousse chocolat, chantilly et griottes.

FINGER CHOCOLAT

Chocolat Caraïbe 66%, feuillantine pralinée, biscuit chocolat et amandes.

BANANIER

Génoise, crème pâtissière et banane flambée légèrement rhumée, recouverte de meringue italienne accompagnée d'une sauce chocolat.

CHARLOTTE CHOCOLAT

Biscuit cuillère chocolat, mousse au chocolat Caraïbe 66%, crème anglaise.

SAINT-VALENTIN

Biscuit noisette, crème vanille, gelée de framboises et gelée de passion.

TUTTI FRUTTI

(Accompagnée de son coulis de passion)
Mousse d'abricot, biscuits à la cuillère, mélange de fruits

CAROLINE | SAINT HONORÉ | MILLE-FEUILLE

PARIS BREST | BABA AU RHUM



Charlotte aux framboises



Finger chocolat



Charlotte chocolat



Tutti Frutti



Oxford



Ipanema

4 parts | 32,50€ 5 parts | 38,70€ 6 parts | 43,90€ 8 parts | 56,00€ 10 parts | 67,00€ 12 parts | 80,40€

LE TROYEN

Biscuit noisette et sa crème au beurre, praliné et brisures de nougatine, recouvert de chocolat au lait aux amandes.

MOCAMBO

Biscuit chocolat, ganache chocolat, recouvert de chocolat noir.

SUCCÈS PRALINÉ

Pâte macarons, crème au beurre, praliné, brisures de nougatine.

MERVEILLEUX

Meringue chocolat amande, ganache crème au beurre café.

SUCCULENT À L'ORANGE

Meringue chocolat, amandes, écorces d'oranges confites à l'extrait d'orange, crème au beurre chocolat recouverte de chocolat au lait.

OPÉRA

Biscuit Joconde, ganache, crème au beurre café, punch café.



Le Troyen



Succès praliné



Succulent à l'orange



Opéra



Mocambo

4 parts | 30,00€ 5 parts | 35,00€ 6 parts | 40,00€ 8 parts | 51,50€ 10 parts | 62,00€ 12 parts | 74,00€