

2020/2021

#### DESSERTS

Bûche de Noël Mont-Blanc (crème de marron, myrtilles et crème vanille)	5 €
Mi-cuit au chocolat et crème anglaise « After Eight »	5 €
Mini mi-cuit au chocolat et crème anglaise	3 €

#### NOS VOLAILLES CRUES

Poulet de Bresse 1,5 à 1,8 kg	26 €/kg
Chapon fermier 150 jours « Label rouge » 3,5 kg	19 €/kg
Dinde fermière « Label rouge » 3,5kg	19 €/kg
Poularde 115 jours 2 à 2,5 kg	19 €/kg
Chapon semi-désossé farci au foie gras ou à la forestière 2,5 kg	33 €/kg
Rôti de demi-chapon désossé farci aux morilles et à l'Armagnac 1,3 kg	36 €/kg
Poularde semi-désossée farcie au foie gras ou à la forestière 1,5 kg	40 €/kg

#### PETIT FARCÉ 1 À 2 PERSONNES

Ballotin de chapon farci à la forestière 160/180 gr	33 €/Kg
Ballotin de chapon pintade farci aux morilles et à l'Armagnac 380/400 gr	36 €/Kg

Pour les volailles cuites 3 €/kg en supplément



**Mon Traiteur**  
L'artisan de vos instants gourmands

[www.montraiteur.top](http://www.montraiteur.top)

Suivez-nous aussi  

**01 34 73 95 78**

**BOUCHERIE - TRAITEUR - VENTES À EMPORTER - LIVRAISON - ÉVÉNEMENTIEL**

# Menu



L'artisan de vos instants gourmands



## Menu 32€

Verrine à la chair de tourteau, mousse au citron Yuzu  
sur lit de lentilles « Beluga »

ou

Verrine montée, foie gras et poire pochée,  
émulsion de pain brioché



Suprême de volaille label rouge, farci aux marrons,  
crème de cèpes et mille-feuilles de pommes de terre

ou

Cassolette aux noix de Saint-Jacques et médaillon de lotte,  
crème de crustacés et gratin de pommes de terre



Bûche de Noël Mont-Blanc  
(crème de marron, myrtilles et crème vanille)

ou

Mi-cuit au chocolat et crème anglaise « After Eight »

## Menu enfant 10€

Filet de poulet jaune à la crème et gratin dauphinois  
Mini mi-cuit au chocolat et crème anglaise

### NOS CRÉATIONS APÉRITIVES à la pièce

#### Froides

Verrine au crabe et aux agrumes	2 € 50 la pièce
Œuf de Noël au saumon et à la truffe	2 € 50 la pièce
Verrine de Saint-Jacques et pomme	2 € 50 la pièce
Verrine de duo de chorizo et confit de poivrons	2 € 50 la pièce

#### Chaudes

Croustille d'escargots	1 € 20 la pièce
Mini hot-dog	1 € 40 la pièce
Mini bonbon au foie gras	1 € 60 la pièce
Gousset aux crevettes en feuille de brick	1 € 20 la pièce

### NOS ENTRÉES

Soupe à l'oignon	8 € le litre
Coquille Saint-Jacques aux fruits de mer	6 € 50 la pièce
Coquille au saumon sur macédoine de légumes	6 € la pièce
Vol au vent aux ris de veau (jambon, champignons, quenelle de volaille et ris de veau)	7€ la pièce
Foie gras de canard	102 €/kg
Saumon fumé de Norvège	72 €/kg
Saumon fumé sauvage	108 €/kg
Escargots de Bourgogne	8 € la douzaine
Verrine de tourteau	12 € la verrine 30cl
Verrine de foie gras	12 € la verrine 30 cl

### NOS PLATS

Mijoté de biche sauce grand veneur	36 €/Kg
Suprême de volaille « Label rouge » farci aux marrons, crème de cèpes et mille-feuilles de pommes de terre	17 € la part
Cassolette aux noix de Saint-Jacques et médaillon de lotte, crème de crustacés et gratin de pommes de terre	17 € la part
Filet de bœuf Wellington	60 €/kg
Filet de poulet jaune à la crème et gratin dauphinois	8 € la part

### GARNITURE 2 € pièce au choix

Gratin de pommes de terre
Mille-feuilles de pommes de terre et champignons
Purée de butternut aux marrons
Fagot de haricots verts lardés

