

# CARTE TRAITEUR À EMPORTER

## L'apéritif :

Œuf de Noël au saumon et truffes	2,50€ pce
Œuf de Noël aux crevettes	2,50€ pce
Œuf de Noël St Jacques mandarine	2,50€ pce
Sapin brioche lardons fromage <b>à partager</b>	18,00€ pce
Sapin brioche lardons noix de St Jacques <b>à partager</b>	22,00€ pce
Feuilletés ou petits fours apéro	48,00€/kg
Mini pâté croûte foie gras de canard raisins	12,00€/kg
Mini pâté croûte lunch	9,00€/kg

## Les entrées froides :

Mini tourte ris de veau	4,50€ pce
Mini tourte escargots	4,50€ pce
Pâté croûte chapon trompettes de la mort	27,00€/kg
Pâté croûte cerf aux pommes	26,00€/kg
Pâté croûte sanglier aux cèpes	26,00€/kg
Pâté croûte canard foie gras girolles	27,00€/kg
Foie gras canard entier mi-cuit IGP	110,00€/kg
Terrine de foie gras de canard IGP	79,00€/kg
Galantine dinde/marrons, volaille/pistaches, pintade/cèpes, etc... .	24,00€/kg
Porcelet farci	30,00€/kg
Saumon fumé Écosse label Rouge	80,00€/kg
La douzaine d'escargots	7,90€ pce

## Les entrées et poissons chauds :

Les boudins blancs : nature (17,00€/kg), aux morilles(18,00€/kg), à la truffe (27,00€/kg)	
Filet de lotte à l'américaine	37,90€/kg
Gratin de noix de St Jacques/fruits de mer	25,00€/kg
Délice de crevettes au Chablis	4,80€ pce
Coquille St Jacques	7,30€ pce
Cassolette aux deux poissons	5,80€ pce
Bouchée à la reine aux fruits de mer	4,00€ pce
Bouchée aux ris de veau	4,00€ pce
Dôme de boudin blanc	4,50€ pce
Filet de bar sauce écrevisses	42,00/kg

## Les viandes :

Civet de sanglier	28,00€/kg
Sauté de chevreuil	29,00€/kg
Suprême de pintade sauce Riesling	32,00€/kg

## Retrouvez nos traditionnelles **volailles fermières du Velay crues** :

chapon, dinde, pouarde, pigeon, caille, pintade chaponnée, magret de canard, etc

## Ainsi qu'une multitude de **préparations bouchères crues** :

- Rôti de dinde farci aux châtaignes
- Rôti de pintade ou farci aux figues
- le filet mignon farci : aux cèpes ou au foie gras girolles
- le tournedos de génisse de pays

## Les accompagnements :

Gratin dauphinois	12,00€/kg
Gratin dauphinois aux truffes	15,00/kg
Pommes dauphines	18,00€/kg
Râpée de pomme de terre	18,00€/kg
Tian de légumes	18,00€/kg

# À L'ANNEXE DE LA MAISON JOLIVET

## La bûche traditionnelle : 4,00€ la part

Fabrication Maison

(couverture = pas de crème au beurre !)

**en part individuelle**

**ou en bûche 4, 6, 8, 10, 12 pers ou +**



crème

pâtissière :

- chocolat
- marron
- framboise



**Uniquement sur commande au magasin ou**

**par téléphone au 04,66,46,88,28**

**jusqu'au vendredi 19 pour Noël**

**et jusqu'au vendredi 26 pour la St Sylvestre**

**... et rapidement après noël,**

**réservez vos galettes et couronnes pour l'épiphanie !**