



*Carte des Fêtes  
2021*





## APERITIFS

Pain surprise de 40 sandwichs au saumon fumé Le Borvo

32,50€

Plateau de 25 canapés (saumon fumé, magret de canard fumé et pruneaux, foie gras de canard, rillettes de canard, tarama et oeufs de saumon)

28,50€



## ENTREES

Demi-langouste à la parisienne

16,50€

Gourmandise de saumon fumé Le Borvo au crabe

9,50€

Foie gras entier mi-cuit, compotée oignons et cassis

9,50€

Bunroll d'escargots, crème à l'Epoisse

7,50€

Bouchée à la reine aux ris de veau et cèpes

8,50€



## POISSONS

Risotto de Saint-Jacques au citron vert, julienne de légumes

13,50€

Panaché de sandre et saumon, sauce aux herbes (persil, basilic)

12,50€

Corolle de sole, farce fine aux écrevisses, sauce au safran et moules

12,50€





## VIANDES

Ballotine de canette Miéral, farce fine aux truffes, jus corsé

12,50€

Sauté de ris de veau, écrevisses, bisque de crustacés

14,50€

Grenadin de veau, crème de morilles

14,50€

## ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de légumes maraichers

2,20€ (1 pers.)

Flan de légumes, cèpes et marrons

2,20€ (1 pers.)

Tagliatelles fraîches

1,50€ (1 pers.)

Gratin dauphinois

6,20€ (2 à 3 pers.)

Gratin de courgettes

6,20€ (2 à 3 pers.)

## DESSERTS

Sélection de bûches de Noël élaborées par le Fournil de Seignelay

4,50€ l'unité

Griottes/Chocolat

insert griottes, biscuit chocolat, chantilly,  
mousse chocolat

Cookie/Vanille

biscuit cookie, crèmeux vanille, viennois,  
caramel, éclats de pécan, mousse vanille

Coco/Mangue

dacquoise coco, crèmeux mangue, gelée  
framboise, mousse coco

Fruits rouges

pain de Gênes, compotée fruits rouges,  
mousse framboise

Brownie/Vanille

brownies, crèmeux vanille, ganache  
chocolat Jivara

Cassis/Marrons

biscuit dacquoise, éclats d'amandes,  
crèmeux cassis, mousse marrons et  
morceaux



## COMMENT COMMANDER?

En venant sur place au magasin  
En téléphonant au **03.86.47.82.44** (demander le rayon traiteur)  
**Aucune commande passée par mail ne sera prise en compte.**

**Minimum de commande : 2 portions**  
(les tarifs indiqués s'entendent à la portion, sauf mention particulière)  
Nous acceptons les règlements par chèques déjeuner, chèques de table,  
tickets et chèques restaurants.

## DERNIERS JOURS DE COMMANDE


Réveillon de Noël : **Mardi 21 Décembre 2021**  
Réveillon du jour de l'An : **Mardi 28 Décembre 2021**

## RETRAIT DES COMMANDES

Les **24 et 31 Décembre 2021 de 9h à 15h30** sans interruption



## HORAIRES D'OUVERTURE



Notre boutique est ouverte du lundi au samedi de 9h à 18h  
sans interruption.  
**Ouverture exceptionnelle Dimanche 19 Décembre 2021 de 10h à 18h.**  
Horaires spéciaux les 24 et 31 Décembre 2021 de 9h à 16h  
sans interruption.

Attention **fermeture pour inventaire Lundi 3 Janvier 2022,**  
réouverture **Mardi 4 Janvier 2022 à 9h.**



# HUITRES GILLARDEAU

L'excellence de l'huître sur votre table

*Bourriche 2 x 12*

*Spéciale n°4*      36,50€

*Spéciale n°3*      46,50€

*Sur réservation jusqu'au 17 décembre 2021.*



# GALETTE DES ROIS

Galette des Rois *Excellence* (individuelle ou 4/6 personnes),  
signée Fabrice Prochasson, Meilleur Ouvrier de France.

*Disponible à compter du 27/12/2021.*

4,50€ / 15€



TRAITEUR

*vous souhaite  
de Joyeuses  
Fêtes*

