



CARTE TRAITEUR FESTIVE

Noël & Nouvel An

Valable du 10/12/25 au 10/01/26



Pour votre apéritif

Plateau salé chaud (20 pièces)* – 25,00€

Mini-bouchée bulot persillé • Mini-chou au ris de veau et champignons • Mini-brioche à l'escargot persillé • Mini St-Jacques crémée

Plateau feuilletés chauds (50 pièces)* – 25,00€

Mini-croissant saumon fumé/pavot • Mini quiche lorraine • Mini croque-monsieur poulet • Mini-feuilleté knack • Mini coeur fondant brie

Plateau de verrines (20 pièces)* – 30,00€

Perle de blé, oeuf de truite, crevette, citron • Tartare de légumes, basilic, gressin • Tartare écrevisse, ananas, sésame • Mousse foie gras, magret de canard fumé

Plateau de tartelettes (20 pièces)* – 22,50€

Mini-tartelette pesto, dés de tomates, basilic • Mini-tartelette sphère de foie gras, crumble de pain d'épice • Mini-tartelette crème de poivrons rouges, crevette marinée paprika • Mini-tartelette fromage frais, truite fumée, kiwi

Plateau gougères au fromage (25 pièces)* – 12,50€

Plateau mini-sandwichs (20 pièces)* – 22,50€

Mini burger compotée d'oignons, foie gras • Mini burger salade, magret de canard fumé & tomate • Mini navette salade, guacamole, crevette, tomate & sésame • Mini navette salade, saumon fumé, fromage frais & tomate

Pains surprises (72 pièces)

Poisson (rillettes de thon, saumon fumé, tarama) – 36,00€
Charcuterie (jambon blanc, rosette, chorizo) – 34,00€

Quelques douceurs et plaisirs sucrés

Plateau de mignardises (30 pièces)* – 20,00€

Mini-cannelé bordelais • Mini moelleux citron • Mini croquant chocolat • Mini opéra • Mini pomme/rhubarbe • Mini moelleux caramel

Bûches – 4/6 pers à 16,00€, 6/8 pers à 22,00€, 10/12 pers à 25,00€

Bûche forêt noire • Bûche 3 chocolats • Bûche poire/caramel • Bûche aux fruits rouges • Bûche façon tarte au citron meringuée • Bûche praliné/noisette • Bûche chocolat blanc/pistache/framboise • Bûche poire/chocolat • Bûche agrumes/cœur de mangue • Bûche vanillée/clémentines • Bûche framboise/litchi • Bûche mousse de marrons et ses éclats de marrons confits

****Les plateaux assortis ne sont pas modifiables et seule la carte festive est valable sur cette période. Merci de votre compréhension !***

Composez votre menu de fêtes

Entrée, plat et dessert – 35,00€ 🎅 Entrée/Plat ou Plat/Dessert – 30,00€

Entrée au choix

Tartare d'huîtres, St-Jacques et saumon frais, gingembre, bille de grenade, huile d'olive et citron et son pain toasté (x6 par personne)

Tatin au bloc de foie gras de canard, pommes caramélisées sur tranche de pain d'épice, jeunes pousses, magret de canard fumé, quartiers de mandarines et son macaron foie gras fleur de sel

Tourte aux escargots, champignons, épinard crémé, jeunes pousses, oignons rouges et lardons grillés

Duo de saumon : tartare de saumon sur son toast de pain de seigle, tranche de saumon fumé, brochette de 2 crevettes, beurre 1/2 sel, jeunes pousses et son macaron saumon crème aneth

Plat au choix

Suprême de volaille crème/morilles accompagné de son fondant de champignons et ses pommes paillasson à la patate douce

Souris de cerf sauce cognac fine champagne accompagné de son effeuillé de pommes de terre persillé et ses mini-carottes colorées

Turban de sole farci crème de st jacques, sauce crème whisky accompagné de ses gaufres de pomme de terre et son duo de courgettes

Croustillant de st jacques sauce crème échalote, accompagné de ses gambas poêlées persillées, de son écrasé de pomme de terre vitelotte et de sa mousseline d'asperges vertes

Dessert au choix

Palet croustillant chocolat noir/coco recouvert de coco râpée accompagné de son rocher chocolat coco (*biscuit génoise cacao et croustillant chocolat, glaçage miroir*)

Gourmandise vanille/fraise accompagnée de ses meringues et de ses gouttes de chocolat (*crème vanille, compotée de fraises, croustillant chocolat blanc*)

Tartelette pomme caramel et ses éclats de chocolat au Daim (*crème d'amandes, caramel fleur de sel*)

Entremet crème brûlée avec pointe de crème de marrons et éclats de marrons glacés (*financier surmonté d'une crème brûlée*)

Menu des lutins – 10,00€

🎅 6 escargots au beurre persillé **ou** pâté croûte et cornichons

🎅 3 aiguillettes de poulet sauce Gaston Gérard et gratin dauphinois **ou** Burger de Noël (pain brioché, ketchup, galette de pomme de terre, cheddar, steak haché)

🎅 Père Noël aux fruits rouges **ou** Bonhomme de neige chocolat/coco

1 sachet de 5 papillotes et clémentines offerts !



Dates limites de commande

Menu de Noël

Le mercredi 17 décembre, votre horaire de retrait vous sera communiquée à la prise de commande

Menu du Nouvel An

Le mercredi 24 décembre, votre horaire de retrait vous sera communiquée à la prise de commande

Merci, Eventail Gourmand vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année !



9 rue Marguerite Bourcet 39100 Dole
06 98 34 86 68

www.traiteur-eventail-gourmand.com
eventail.gourmand@gmail.com