



Tél : 03 25 81 02 96

Ouverture magasin le 24/12 et 31/12 de 9H à 19H

## CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNEE 2018

### Amuse-bouches

Petits fours salés	39,50 €/kg
Pain surprise	39,50 €/kg
Canapés	0,95 €/pcs

### Entrées froides ou chaudes

Cassolette avocat crevettes	4,50 €/pcs
Les cornets (asperges, mousse de foie)	4,90 €/pcs
Foie gras de canard maison	140 €/kg
Escargots de bourgogne pur beurre	9,00 €/dz
Vol au vent	22,00 €/kg
Boudin blanc maison	14,00 €/kg
Ballottines de volailles (voir liste)	45,00 €/pcs
Cassolette ris de veau et Saint-Jacques	12,00 €/pcs
Coquille st jacques	8,00 €/pcs
Pavé de foie gras au jambon de parme	13,00 €/pcs
Craquelin de langoustine	10,00 €/pcs
Brioche de foie gras sauce velours	9,50 €/pcs
Cuisse de grenouilles et crème de fenouil	13,50 €/pcs

### Pâtisseries salées

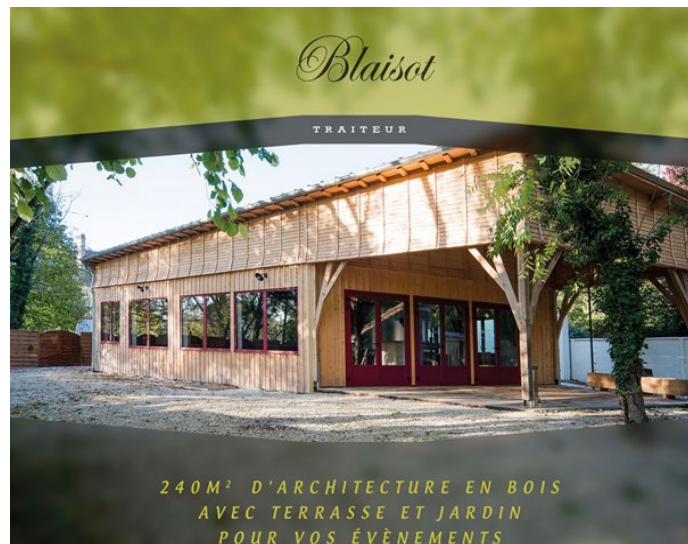
Bouchée à la reine	5,00 €/pcs
Feuilleté au jambon	18,00 €/kg
Feuilleté au saumon	25,00 €/kg
Tourte à la viande	18,00 €/kg

### Poissons froids

Coquille de crabe ou saumon	8,00 €/pcs
Demi-langouste fraîche et sa garniture*	25,00 €/pcs
Saumon Bellevue et sa garniture	12,00 €/pcs
Saumon fumé sauvage*	59,00 €/kg
Aspic de crabe et son croûton	4,90 €/pcs
Cassolette océane	10,00 €/pcs

### Poissons chauds

Lotte à l'américaine	14.00 €/pcs
Blanquette de lotte aux girolles	16.00 €/pcs
Pavé de saumon sauce champagne	12.00 €/pcs
Tournedos de langouste Saint Michel	16.50 €/pcs
Aumônière de foie gras aux Saint-Jacques	15.00 €/pcs
Filet de sandre rôti sauce Rossini et sa fondue de pleurotes	16.00 €/pcs
Queues de langoustine rôtie « forestière »	16.00 €/pcs



### Gibier

Pavé de biche à la forestière	14,00 €/pcs
Chevreuril sauce grand veneur	14,00 €/pcs
Sanglier sauce chasseur	12,00 €/pcs

### Viandes

Magret de canard sauce rossini	13,50 €/pcs
Suprême de chapon sauce champagne	13,50 €/pcs
Tournedos de filet mignon de veau	15,70 €/pcs
Suprême de pintade sauce forestière	10,50 €/pcs
Ris de veau sauce morilles	17,00 €/pcs
Poulet coco et purée de panais	8,00 €/pcs

*Ventes et prestations de volailles fermières et de viandes crues sur commande (Oie, Chapon, Poularde, Canard, Dinde, filet de Bœuf...)*

## Suggestion de menus de fête

### *Menu Saveur - 29, 50 €/pers*

- Foie gras de canard et confit oignon rouge
- Poulet coco et purée de panais
- Entremet croustillant au chocolat

### *Menu Gourmet – 43 €/pers*

- Saumon Bellevue et garniture
- Brochette de Saint Jacques sur fondue endive à la bière
- Magret de canard sauce Rossini
- Entremet poire au caramel salé

### *Menu Délice du Traiteur – 55 €/pers*

- Foie gras aux copeaux de Jambon de Parme sur lit de confit d'oignon rouges et tartines croustillantes
- Filet de sandre aux pleurotes sauce Blaisot sur lit de fondue de petits poireaux d'hiver
- Marrakech aux framboises et son coulis de fruits rouges parsemé d'éclats de graines de pistache

\*tarifs au cours du jour à confirmer à la commande  
Commandes des menus : 4 personnes minimum

4 place Charles De Gaulle - 10150 Pont Ste Marie  
Tel : 03 25 81 02 96 - E-mail : [contact@blaisot-traiteur.fr](mailto:contact@blaisot-traiteur.fr)  
Site : [www.blaisot-traiteur.fr](http://www.blaisot-traiteur.fr)