



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

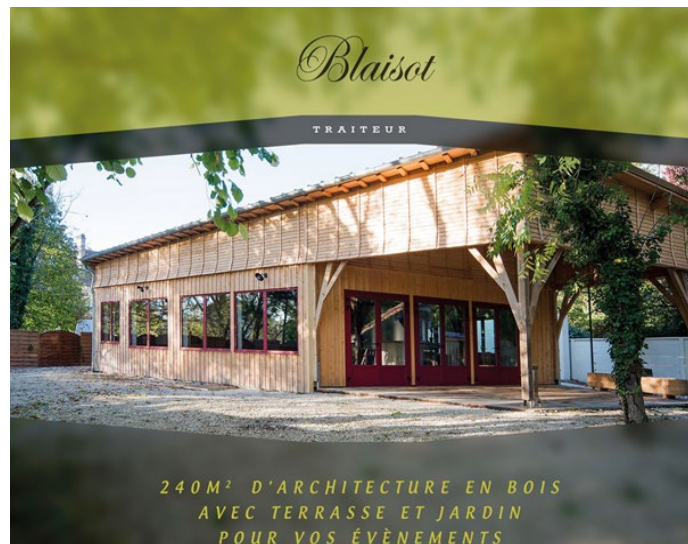
| | |
|---------------------|------------|
| Bouchée à la reine | 5,00 €/pcs |
| Feuilleté au jambon | 18,00 €/kg |
| Feuilleté au saumon | 25,00 €/kg |
| Tourte à la viande | 18,00 €/kg |

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
Site : www.blaisot-traiteur.fr