



CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNEE 2019

Amuse-bouches

Petits fours salés	40.00€ k
Pain surprise	40.00€ kg
Canapés	0.95€ pcs

Entrées froides ou chaudes

Cassolette avocat crevettes	4.50€ pcs
Foie gras de canard maison	140.00€ kg
Escargots de bourgogne pur beurre	9.00€ dz
Vol au vent	22.00€ kg
Boudin blanc maison	14.00€ kg
Ballottines (10 pers) « canard, pintade, faisan »	45.00€ pcs
Cassolette de ris de veau aux saint-jacques poêlées	12.00€ pcs
Coquille st jacques	8.00€ pcs

Pâtisseries salées

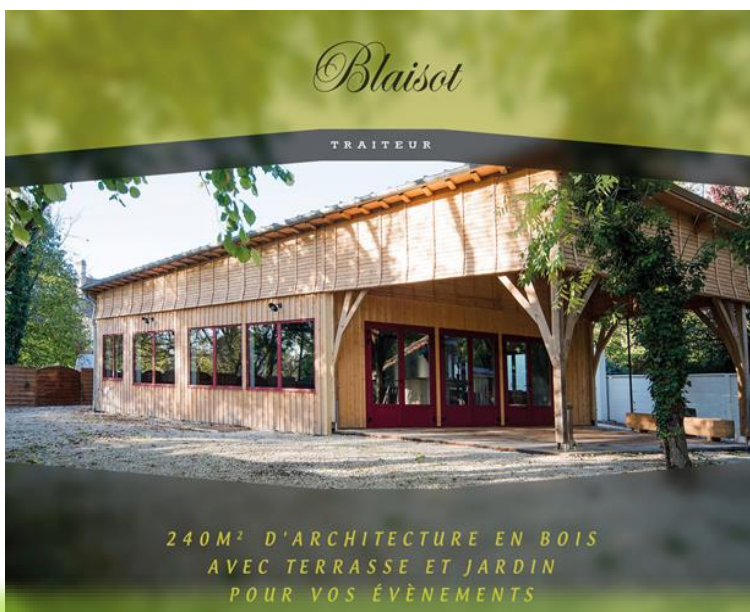
Bouchée à la reine	5.00€ pcs
--------------------	-----------

Poissons froids

Coquille de crabe ou saumon	8.00€ pcs
Langouste fraîche et sa garniture	selon cour
Saumon bellevue et sa garniture	12.00€ pcs
Saumon fumé (sauvage)	60.00€ kg
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
Filet de sandre rôti sauce rossini et sa fondue de pleurotes	16.00€ 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

le magasin sera ouvert le 24/12 et 31/12

Menu de fête

Menu N°1

Foie gras de canard et confit oignon rouge
Suprême de pintade forestière
Entremet croustillant au chocolat

Prix par personne 30.00 €

Menu N°2

Saumon Bellevue et garniture
Blanquette de lotte aux girolles
Magret de canard sauce rossini
Entremet poire au caramel salé

Prix par personne 43.00 €

4 place Charles De Gaulle
10150 Pont Ste Marie
Tel :03.25.81.02.96

Email :contact@blaisot-traiteur.fr

www.blaisot-traiteur.fr

N°de SIRET :30642445800017

Pour toute les commandes des menus minimum quatre personnes