

# CARTE DES FÊTES 2024

3 Marchands Traiteur



Fabien & Julien

# MENU DE FÊTES 29,90€

## Les Entrées au Choix (Prix à la Carte 9€)

Terrine de Foie Gras Mi Cuit, Chutney griottes

Duo de Magret , Bleu et Poires sur sa Tatin d'Oignons

Tourte aux Escargots (Chaud)

Saint jacques, Tartelette Butternuts, carottes et crumble Châtaignes  
(Chaud)

Coeur Saumon Gravlax sur son Aspic de Légumes et oeuf poché

## Les Plats au Choix (Prix à la Carte 16€)

- Filet de Sandre beurre blanc Orange Gingembre, Panier de Légumes
- Filet de Bar en écaïlle de Pommes de terre, Panier de Légumes
- Filet de Boeuf Rossini et son Panier de Légumes +3€
- Cuisse de Canard Farcie aux Cèpes et son Panier de Légumes
- Caille farcie au Raisin, sauce Riesling et son Panier de Légumes
- Veau en 2 Façons, déglacé à l'Armagnac Lard, petits oignons légumes

## Les Desserts au Choix (Prix à la Carte 5,50€)

Pavlova Ananas et Fruits de la Passion

Boule de Noël Façon Forêt Noire

Finger Caramel et Poires en deux Façons

Macaron Noisettes, Mandarines et Orangettes

## Coffret de Petits Fours 16 pièces 28€

- Sablé Parmesan, tapenade de tomate Poivron et tataki de Boeuf
- Macaron Carottes Cumin
- Bille de Foie Gras coulis Framboise sur son Sablé
- Oeuf de Caille au plat sur sablé et Saumon Gravlax

## Coffret de Petits Fours Chaud 16 pièces 28€

- Mini Burger
- Vol au vent de Volaille et Champignons
- Croustillant de Crevettes
- Parmentier de canard

## La Planche Terre 30€      Idéal 4 Personnes + Consigne 5€

- Foie Gras Mi Cuit et Chutney
- Magret fumé, Tataki de Boeuf, Pancetta,
- Jambon à l'os à la Truffe, Jambon Serrano,
- Chorizo Ibérique et Saucisse sèche
- Tartinade de Légumes, Beurre et Toasts

## La Planche Mer 30€      Idéal 4 Personnes + Consigne 5€

- Saumon fumé Maison, Crevettes et Bulots
- Tartare de Daurade aux agrumes,
- Rillettes de Maquereaux et Langoustines
- Tartinade de Légumes, Beurre et Toasts

## Nos Ppositions à Partager

Bûches Salées 4 Personnes 27,50€ / 8 Personnes 55€

Bûche de Homard et Asperges

Bûche de Canard confit et Foie Gras

### Les Plats à Partager

(Poisson ou Viande Environ 160 Gr / Personne)

Sauté de Poularde sauce suprême aux morilles et légumes 15€

Sauté de Sanglier sauce Grand Veneur et ses Légumes Glacés 11€

Légumes environ 200Gr / Personne

Rôti de Lotte et Saumon sauce beurre blanc et ses Légumes 13€

Les Bûches de Noël 4 Personnes 12€ / 8 Personnes 24€

Bûche Chocolat et Croustillant au Chocolat

Bûche Fruits Rouges et Pistache

## NOS PRODUITS FESTIFS

- Foie Gras Mi cuit Maison 250 Gr 20€
- Saumon Fumé Maison 250 Gr 12€
- Assiette 12 Escargots de Bourgogne 12,50€

Pour vos Commandes

Nous sommes disponibles au 0760536796  
ou Mail : 3marchandstraitteur@gmail.com