



Traiteur Charcuterie Boucherie Pascal Fresnel

*vous réserve ses plus fins talents
culinaires...*

Plats cuisinés

Cocktails

Lunchs

Buffets

Mariages

Baptêmes

Anniversaires

Fresnel Traiteur

54, Avenue de l'Hôtel de Ville

41600 LAMOTTE-BEUVRON

Tél. : 02.54.88.08.81

Mail : fresnel.traiteur@orange.fr

APERITIFS COCKTAILS

La pièce

Toasts froids assortis le plateau de 10 pièces Soit l'unité 1,45 €	14,50 €
Toasts prestiges le plateau de 10 pièces Soit l'unité 2,10 €	21,00 €
Assortiment petits fours salés à chauffer les 20 pièces Soit l'unité 0,95 €	19,00 €
Tapas assortis le plateau de 10 pièces Soit l'unité 1,70 €	17,00 €
Mini bouchée aux escargots le plateau de 10 pièces Soit l'unité 1,45 €	14,50 €
Mini verrines assorties le plateau de 16 pièces Soit l'unité 2,00 €	32,00 €
Pain Surprise garni terre et mer (56 parts)	36,00 €
Brioche au crabe (56 parts)	42,00 €
Mini choux au fromage, à la mousse de foie, au crabe, au saumon le plateau de 10 pièces Soit l'unité 0,95 €	9,50 €
Mini brochettes variées le plateau de 10 pièces Soit l'unité 1,10 €	11,00 €
Mini navettes garnies le plateau de 10 pièces Soit l'unité 1,10 €	11,00 €

ENTREES FROIDES

	Par pers
Demi-avocat garni au cocktail de crevettes / écrevisses	4,50 €
Ananas cocktail au crabe	4,80 €
Pamplemousse garni aux crevettes	4,20 €
Assiette périgourdine (Salade, magret fumé, Foie Gras, gésiers confits...)	8,60 €
Assiette de salade d'écrevisses (écrevisses, fond d'artichaut, céleri...)	7,80 €
Assiette de trilogie de saumon (saumon fumé, rillettes de saumon, saumon mariné)	7,90 €
Demi-langouste en Bellevue	selon cours
Saumon fumé Norvégien (60 gr)	6,20 €
Saumon mariné aux deux citrons et aneth	6,20 €
Coquille au crabe	5,20 €
Coquille au saumon	4,90 €
Médaille de saumon sur lit de macédoine	4,90 €
Terrine de St Jacques coraillés et sa sauce	4,90 €
Terrine de saumon et sa sauce	4,70 €
Terrine d'écrevisses et crevettes à la mexicaine et sa sauce	5,20 €
Turbot farci reconstitué	6,10 €
Bar reconstitué farci aux écrevisses et petits légumes (mini 6p)	8,20 €
Colin reconstitué et sa garniture	7,90 €
Saumon reconstitué et sa garniture	7,40 €

ENTREES FROIDES CREATIVES

	La pièce
Duo de Rouget et Saumon mi-fumés aux asperges vertes	5,40 €
Dôme de St Jacques et œufs de truite	4,60 €
Aspic de lotte et langoustines	4,90 €
Œuf norvégien	6,80 €
Maraîchère de St Jacques	5,30 €
Rillettes de cabillaud sur son cocktail	5,30 €
Délice de thon aux brocolis	4,80 €
Tomate au chèvre frais en aromates	4,60 €
St Honoré de Homard	8,20 €
Tiramisu tomate confite-basilic au jambon de Bayonne	5,50 €
Cannelloni de saumon aux légumes croquants	5,60 €
Tartare de saumon sur sa crème verte	5,20 €
Tartare de dorade aux agrumes	5,30 €

LES FOIES GRAS

	Par pers
Foie gras de canard français (50 gr)	9,40 €
Foie gras de canard façon nougat	10,90 €
Millefeuille de Foie Gras et pétoncles / écrevisses	17,50 €
Le Normandy	7,20 €
Crème brûlée au foie gras et confit de figes	7,20 €

ENTREES CHAUDES

	Par pers
Feuilleté de St Jacques aux petits légumes	7,90 €
Bouchée aux fruits de mer	7,80 €
Bouchée aux ris de veau	6,90 €
Coquille St Jacques à la normande	7,90 €
Tatin au foie gras et pomme	9,20 €
Crème brûlée de St Jacques (3 noix) aux effluves d'oranges	9.20 €
Escalope de foie gras poêlée crème de chorizo, purée de betteraves	13,50 €
Tatin de St Jacques asperges vertes jus de truffe	9,20 €
Quiches et tourtes variées	selon choix

POISSONS CHAUDS

	Par pers
Filet de sole au fenouil crème d'asperges vertes	9,90 €
Dos de cabillaud au crumble de chorizo	9,80 €
Dos de cabillaud sur tombée de poireaux	9,90 €
Filet de sandre à l'oseille	selon cours
Lotte à l'américaine	10,90 €
Lotte en infusion de vanille et sa pomme roseval	10,90 €
Pavé de saumon à la crème d'Aneth	9,20 €
Saumon braisé au vin rouge de Touraine	9,20 €
Filet de St Pierre au coulis d'écrevisses	10,80 €
Filet de St Pierre crème de morilles et vin jaune	10,95 €
Bar rôti au côteaux du layon	11,20 €
Filet de bar sauce au coulis de langoustines	10,95 €
Gambas grillées et sa persillade	13,90€
Fricassée de homard au romarin	selon cours
Brochette de St Jacques crème de whisky	12,90 €
Cassolette de St Jacques poireaux et pépites de foie gras	13,90 €

VOLAILLES CHAUDES

	Par pers sans légumes
Pintade à la Solognote	9,40 €
Suprême de pintadeau (filet) à la crème de morilles	9,80 €
Papillote de cuisse de lapin à la crème de citron	9,40 €
Dos de lapereau farci aux langoustines	11,90 €
Suprême de volaille (filet) farci aux pommes	8,90 €
Tajine de poulet et ses légumes et semoule	9,90 €
Coq au vin	11,90 €
Magret de canard poires au vin épicé	10,20 €
Jambonnette de canard farci aux cèpes	9,50 €
Magret de canard sauce poivre vert OU miel orange	9,20 €
Filet de caille au foie gras sur pain d'épices confit de figues	11,20 €
Filet de caille aux girolles et noisettes torréfiées	10,90 €
Demi-pigeonneau au pommeau et pommes caramélisées	11,20 €

VIANDES CHAUDES

	Par pers sans légumes
Canon de filet mignon de porc sauce au moût de raisin	8,90 €
Délice de filet de porc crème de camembert basilic	7,90 €
Tournedos de mignon de porc aux pruneaux abricot	8,80 €
Jambon en croûte (min 10 pers) sauce Porto OU sauce Périgueux	7,20€ 8,90 €
Pavé de selle d'agneau en croûte d'herbes	9,90 €
Souris d'agneau braisée au jus de thym	13,95 €
Gigot d'agneau au jus de romarin et tomates confites	9,80 €
Tajine d'agneau et ses légumes et semoule	9,90 €
Croustillant de filet de bœuf à la Girollière	12,90 €
Filet de bœuf en croûte (mini 4 pers) sauce Porto OU sauce poivre vert	12,90 €
Fondant de veau au foie gras	10,95 €
Grenadin(mignon) de veau sauce morilles <i>ou</i> sauce écrevisses	12,90 €
Rôti de veau à la forestière	8,90 €
Paupiette de veau aux ris de veau crème de morilles	11,20 €
Ris de veau braisés sauce aux langoustines	13,90 €
Tajine de veau aux fruits secs OU ananas, raisin, noix de coco	9,90 €

Pour l'accompagnement des volailles et viandes les légumes sont en sus à votre choix page suivante.

LEGUMES

	Par pers
Flan de brocolis ou de courgettes	3,10 €
Flan de panais au foie gras	4,40 €
Flan de champignons	3,40 €
Flan de pomme céleri	3,10 €
Gratin dauphinois	3,60 €
Polenta crémeuse	3,10 €
Risotto aux fines herbes	3,10 €
Purée de betterave rouge	3,10 €
Purée de pomme de terre aux éclats de foie gras et huile truffée	5,40 €
Galette de pomme de terre (la pièce)	1,50 €
Poêlée de cèpes	7,90 €
Garniture forestière	3,80 €
Morilles à la crème	les 100 gr 25,90 €
Fagot de haricots verts	2,60 €
Tagliatelles fraîches maison cuisinées	2,50 €
Pomme aux airelles	2,50 €
Tomate provençale	2,50 €
Clafoutis aux tomates cerise	3,40 €
Fondue de petits légumes	3,60 €
Fondue de poireaux	3,10 €

GIBIERS selon saison

	Par pers sans légumes
Estouffade de sanglier aux poires et ananas caramélisés	9,50 €
Rôti de sanglier sauce champignons des bois	9,90 €
Mitonné de sanglier aux griottes	9,50 €
Gigue de chevreuil sauce grand-veneur	11,90 €
Escalope de chevreuil aux noisettes et zestes d'orange	10,90 €
Pavé de cerf crème de cassis	10,20 €
Sauté de cerf en folie de champignons	9,90 €
Civet de lièvre (sans os)	9,50 €
Filet de faisan sauce girolière	9,50 €
Faisan aux choux et saucisse fumée	9,50 €

PLATS GARNIS

Choucroute garnie

choux, Francfort, petit salé, saucisson à l'ail, poitrine fumée pomme de terre

Choucroute de la mer

choux, haddock, saumon, cabillaud, rouget, crevette, moules, sauce

Paëlla

riz, moules, calamars, chorizo, poulet, crevette

Couscous

agneau, poulet, merguez, semoule, légumes

Tajine de poulet et ses légumes et semoule

Cassoulet au confit de canard

haricots blancs, saucisse, poitrine, saucisson à l'ail, canard confit

Potée Lorraine

choux vert, carotte, p de t, échine, poitrine, jarret, saucisse fumée

Pot au feu

Lasagnes Bolognaise

Tartiflette

Poule au pot et ses légumes

Parmentier de canard (mini 6 pers)

Par pers

11,90 €

12,90 €

9,90 €

9,90 €

9,90 €

12,40 €

9,50 €

10,90 €

8,90 €

8,90 €

9,60 €

11,90 €

Fromages assortis

la part

3 sortes (camembert, pont-l'évêque, emmental)

2,30 €

5 sortes (camembert, pont-l'évêque, emmental, chèvre, roquefort)

2,60 €

Ou : assortiment de votre choix prix au poids

N'oubliez pas

prenez vos commandes à l'avance

avec un délai suffisant : qui nous permet
d'approvisionner les matières premières

et de les travailler !

Merci

Horaires d'ouverture

Mercredi } 8h00 à 12h30

Jeudi } et

Vendredi } 15h15 à 19h15

Samedi

Dimanche } 8h00 à 12h30