



# *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](mailto:fresnel.traiteur@orange.fr)**

### **APERITIFS COCKTAILS**

**La pièce**

Toasts froids assortis le plateau de 10 pièces  
Soit l'unité 1,50 € 15,00 €

Toasts prestiges le plateau de 10 pièces  
Soit l'unité 2,20 € 22,00 €

Assortiment petits fours salés à chauffer les 20 pièces  
Soit l'unité 1,05 € 21,00 €

Tapas assortis le plateau de 10 pièces  
Soit l'unité 1,80 € 18,00 €

Mini bouchée aux escargots le plateau de 10 pièces  
Soit l'unité 1,50 € 15,00 €

Mini verrines assorties le plateau de 16 pièces  
Soit l'unité 2,10 € 33,60 €

Pain Surprise garni terre et mer (56 parts) 39,00 €

Brioche au crabe (56 parts) 44,00 €

Mini choux au fromage, à la mousse de foie, au crabe, au saumon  
le plateau de 10 pièces Soit l'unité 1,00 € 10,00 €

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                                                 | 4,80 €      |
| Assiette périgourdine (Salade, magret fumé, Foie Gras, gésiers confits...)       | 8,80 €      |
| Assiette de salade d'écrevisses (écrevisses, fond d'artichaut, céleri...)        | 8,20 €      |
| Assiette de trilogie de saumon (saumon fumé, rillettes de saumon, saumon mariné) | 8,40 €      |
| Demi-langouste en Bellevue                                                       | 29.90 €     |
| Saumon fumé Norvégien (60 gr)                                                    | 7,50 €      |
| Saumon mariné aux deux citrons et aneth                                          | 7,50 €      |
| Coquille au crabe                                                                | 5,80 €      |
| Coquille au saumon                                                               | 5,40 €      |
| Médailillon de saumon sur lit de macédoine                                       | 5,40 €      |
| Terrine de St Jacques coraillés et sa sauce                                      | 5,80 €      |
| Terrine de saumon et sa sauce                                                    | 5,40 €      |
| Terrine d'écrevisses et crevettes à la mexicaine                                 | 5,80 €      |
|                                                                                  | et sa sauce |
| Turbot farci reconstitué                                                         | 6,90 €      |
| Bar reconstitué farci aux écrevisses et petits légumes (mini 6p)                 | 8,90 €      |
| Colin reconstitué et sa garniture                                                | 7,90 €      |
| Saumon reconstitué et sa garniture                                               | 7,80 €      |

## ENTREES FROIDES CREATIVES

|                                                      | La pièce |
|------------------------------------------------------|----------|
| Duo de Rouget et Saumon mi-fumés aux asperges vertes | 5,60 €   |
| Dôme de St Jacques et œufs de truite                 | 4,60 €   |
| Aspic de lotte et langoustines                       | 5,40 €   |
| Œuf norvégien                                        | 6,90 €   |
| Maraîchère de St Jacques                             | 5,40 €   |
| Rillettes de cabillaud sur son cocktail              | 5,40 €   |
| Délice de thon aux brocolis                          | 4,90 €   |
| Tomate au chèvre frais en aromates                   | 4,70 €   |
| St Honoré de Homard                                  | 8,90 €   |
| Tiramisu tomate confite-basilic au jambon de Bayonne | 5,90 €   |
| Cannelloni de saumon aux légumes croquants           | 6,20 €   |
| Tartare de saumon sur sa crème verte                 | 6,60 €   |
| Tartare de dorade aux agrumes                        | 6,60 €   |

## 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 | 18,50 €  |
| Le Normandy                                         | 7,90 €   |
| Crème brûlée au foie gras et confit de figes        | 8,90 €   |

## ENTREES CHAUDES

|                                                                       | Par pers    |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------|
| Feuilleté de St Jacques aux petits légumes                            | 8,10 €      |
| Bouchée aux fruits de mer                                             | 7,90 €      |
| Bouchée aux ris de veau                                               | 7,30 €      |
| Coquille St Jacques à la normande                                     | 8,10 €      |
| Tatin au foie gras et pomme                                           | 9,40 €      |
| Crème brûlée de St Jacques (3 noix) aux<br>effluves d'oranges         | 9,40 €      |
| Escalope de foie gras poêlée crème de chorizo, purée de<br>betteraves | 13,90 €     |
| Tatin de St Jacques asperges vertes jus de truffe                     | 9,60 €      |
| 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                                      | 12,90 €     |
| Lotte en infusion de vanille et sa pomme roseval          | 11,90 €     |
| Pavé de saumon à la crème d'Aneth                         | 9,90 €      |
| Saumon braisé au vin rouge de Touraine                    | 9,90 €      |
| Filet de St Pierre au coulis d'écrevisses                 | 11,80 €     |
| Filet de St Pierre crème de morilles et vin jaune         | 11,95 €     |
| Bar rôti au côteaux du layon                              | 12,90 €     |
| Filet de bar sauce au coulis de langoustines              | 12,90 €     |
| Gambas grillées et sa persillade                          | 15,90 €     |
| Fricassée de homard au romarin                            | selon cours |
| Brochette de St Jacques crème de whisky                   | 13,90 €     |
| Cassolette de St Jacques poireaux et pépites de foie gras | 14,90 €     |

## VOLAILLES CHAUDES

|                                                                 | Par pers<br>sans légumes |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Pintade à la Solognote                                          | 10,60 €                  |
| Suprême de pintadeau (filet) à la crème de morilles             | 10,90 €                  |
| Papillote de cuisse de lapin à la crème de citron               | 10,40 €                  |
| Dos de lapereau farci aux langoustines                          | 12,90 €                  |
| Suprême de volaille (filet) farci aux pommes                    | 9,90 €                   |
| Tajine de poulet et ses légumes et semoule                      | 10,90 €                  |
| Coq au vin                                                      | 12,90 €                  |
| Magret de canard poires au vin épicé                            | 10,90 €                  |
| Jambonnette de canard farci aux cèpes                           | 9,90 €                   |
| Magret de canard sauce poivre vert <b>OU</b> miel orange        | 10,90 €                  |
| Filet de caille au foie gras sur pain d'épices confit de figues | 14,20 €                  |
| Filet de caille aux girolles et noisettes torréfiées            | 12,90 €                  |
| Demi-pigeonneau au pommeau et pommes caramélisées               | 12,20 €                  |

## VIANDES CHAUDES

|                                                                                  | Par pers<br>sans légumes |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Canon de filet mignon de porc sauce au moût de raisin                            | 9,90 €                   |
| Délice de filet de porc crème de camembert basilic                               | 8,20 €                   |
| Tournedos de mignon de porc aux pruneaux abricot                                 | 9,90 €                   |
| Jambon en croûte (min 10 pers) sauce Porto <b>OU</b><br>sauce Périgueux          | 10,90 €<br>12,90 €       |
| Pavé de selle d'agneau en croûte d'herbes                                        | 11,90 €                  |
| Souris d'agneau braisée au jus de thym                                           | 14,95 €                  |
| Gigot d'agneau au jus de romarin et tomates confites                             | 10,90 €                  |
| Tajine d'agneau et ses légumes et semoule                                        | 10,90 €                  |
| Croustillant de filet de bœuf à la Girollière                                    | 14,90 €                  |
| Filet de bœuf en croûte (mini 4 pers) sauce Porto <b>OU</b><br>sauce poivre vert | 14,90 €<br>14,90 €       |
| Fondant de veau au foie gras                                                     | 13,95 €                  |
| Grenadin(mignon) de veau sauce morilles <b>ou</b> sauce<br>écrevisses            | 14,90 €                  |
| Rôti de veau à la forestière                                                     | 10,90 €                  |
| Paupiette de veau aux ris de veau crème de morilles                              | 13,20 €                  |
| Ris de veau braisés sauce aux langoustines                                       | 15,90 €                  |
| Tajine de veau aux fruits secs <b>OU</b><br>ananas, raisin, noix de coco         | 10,90 €                  |

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

<<pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas >> [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

Tarif indicatif à compter du 1<sup>er</sup> Nov 2025 Certains prix peuvent varier selon les cours, et selon les prix et la disponibilité des marchandises chez les fournisseurs

## LEGUMES

|                                                                     |                    |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Flan de brocolis <b>ou</b> de courgettes                            | 3,40 €             |
| Flan de panais au foie gras                                         | 4,50 €             |
| Flan de champignons                                                 | 3,60 €             |
| Flan de pomme céleri                                                | 3,30 €             |
| Gratin dauphinois                                                   | 3,80 €             |
| Polenta crémeuse                                                    | 3,90 €             |
| Risotto aux fines herbes                                            | 3,80 €             |
| Purée de betterave rouge                                            | 3,40 €             |
| Purée de pomme de terre aux éclats de foie gras et<br>huile truffée | 5,80 €             |
| Galette de pomme de terre (la pièce)                                | 1,60 €             |
| Poêlée de cèpes                                                     | 7,90 €             |
| Garniture forestière                                                | 4,20 €             |
| Morilles à la crème                                                 | les 100 gr 16,90 € |
| Fagot de haricots verts                                             | 2,80 €             |
| Tagliatelles fraîches maison cuisinées                              | 2,70 €             |
| Pomme aux airelles                                                  | 2,70 €             |
| Tomate provençale                                                   | 2,60 €             |
| Clafoutis aux tomates cerise                                        | 3,80 €             |
| Fondue de petits légumes                                            | 3,80 €             |
| Fondue de poireaux                                                  | 3,20 €             |

## GIBIERS selon saison

|                                                         | Par pers<br>sans légumes |
|---------------------------------------------------------|--------------------------|
| Estouffade de sanglier aux poires et ananas caramélisés | 11,90 €                  |
| Rôti de sanglier sauce champignons des bois             | 12,90 €                  |
| Mitonné de sanglier aux griottes                        | 11,90 €                  |
| Gigue de chevreuil sauce grand-veneur                   | 14,90 €                  |
| Escalope de chevreuil aux noisettes et zestes d'orange  | 12,90 €                  |
| Pavé de cerf crème de cassis                            | 12,90 €                  |
| Sauté de cerf en folie de champignons                   | 11,90 €                  |
| Civet de lièvre (sans os)                               | 12,50 €                  |
| Filet de faisan sauce girolière                         | 10,90 €                  |
| Faisan aux choux et saucisse fumée                      | 10,90 €                  |

## PLATS GARNIS

|                                                                                                        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Choucroute garnie<br>Choux, Francfort, petit salé, saucisson à l'ail, poitrine fumée pomme de terre    | 11,90 € |
| Choucroute de la mer<br>Choux, haddock, saumon, cabillaud, rouget, crevette, sauce                     | 12,90 € |
| Paëlla<br>Riz, moules, calamars, chorizo, poulet, crevette                                             | 11,20 € |
| Couscous<br>Agneau, poulet, merguez, semoule, légumes                                                  | 11,20 € |
| Tajine de poulet et ses légumes et semoule                                                             | 12,50 € |
| Cassoulet au confit de canard<br>Haricots blancs, saucisse, poitrine, saucisson à l'ail, canard confit | 13,50 € |
| Potée Lorraine<br>Choux vert, carotte, p de t, échine, poitrine, jarret, saucisse fumée                | 12,10 € |
| Pot au feu                                                                                             | 13,50 € |
| Lasagnes Bolognaise                                                                                    | 9,40 €  |
| Tartiflette                                                                                            | 10,20 € |
| Poule au pot et ses légumes                                                                            | 10,60 € |
| Parmentier de canard (mini 6 pers)                                                                     | 12,90 € |

### Horaires d'ouverture

|          |                                       |                         |
|----------|---------------------------------------|-------------------------|
| Mercredi | } 8h00 à 12h30<br>et<br>15h15 à 19h15 | Dimanche } 8h00 à 12h30 |
| Jeudi    |                                       |                         |
| Vendredi |                                       |                         |
| Samedi   |                                       |                         |

## Par pers

## 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

passez vos commandes à l'avance

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

et de les travailler !

Merci