

## Menu Tradition à 29,90 € par pers

- 2 tranches de galantine
- Boudin blanc nature
- Suprême de pintade sauce Solognote
- Galette de pomme de terre
- Risotto aux cèpes
- Plateau de fromages
- Dessert (bûche)

## Menu Gourmet à 34,90 € par pers

- Assortiment de cocktails salés (5 p)
- Saumon fumé
- Suprême de chapon sauce aux morilles
- Crumble de butternut et patate douce
- Galette de pomme de terre
- Plateau de fromages
- Dessert (bûche)

## Menu Excellence à 39,90 € par pers

- Toasts froids assortis (5 p)
- Foie gras de canard maison et sa brioche
- Pavé d'omble chevalier au coulis de langoustine et sa timbale de riz
- Fondue de petits légumes
- Plateau de fromages
- Dessert (bûche)



Prix en Euro (€) - Toutes Taxes comprises  
Certains prix peuvent varier selon les cours  
Dans la limite des stocks disponibles  
Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas

# Menu des fêtes 2025



## Contact

Pascal Fresnel

Traiteur

54 Av. de l'hôtel de ville  
41600 Lamotte Beuvron  
02 54 88 08 81

## Ouverture

Votre traiteur sera

Ouvert :

du 17 au 24 décembre  
et du 26 au 31 décembre  
de 8h à 12h30 et de 15h à 19h

Fermé : les dimanches après-midi,  
ainsi que le 25 déc et le 1er janv

Passez vos commandes  
dès à présent !

Pour le 24 Déc : avant le 16/12/25  
Pour le 31 Déc : avant le 23/12/25  
Nous demandons un acompte de 40%  
à la commande



# Apéritifs Cocktails



# Viandes et Volailles Chaudes

Suprême de chapon sauce aux morilles 12.50 €

et son crumble de butternut et patate douce (ind)

Filet de canard sauce poivre vert 12.50 €

et son gratin dauphinois (ind)

Fondant de chapon farci aux ris de veau et  
morilles 12.90 €

et ses lingots de polenta aux cèpes (2p)

Suprême de pintade sauce Solognote 11.90 €

et sa galette de pomme de terre (l'unité)

Filet de boeuf en croûte sauce poivre vert 14.90 €

et sa galette de pomme de terre (l'unité)

Jambon à l'os en croûte sauce Porto

(6 pers mini) 11.80 €

et son gratin dauphinois (ind)

Pavé de veau aux morilles 13.40 €

et sa galette de pomme de terre (l'unité)

Ris de veau braisés sauce morilles 15.90 €

et son gratin dauphinois (ind)

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un légume

# Gibiers

Sauté de sanglier sauce au parfum des bois 11.90 €

et sa poêlée de marrons

Pavé de biche sauce grand veneur 12.90 €

et ses lingots de polenta aux cèpes (2p)

Pavé de chevreuil sauce grand veneur 14.90 €

et son gratin dauphinois (ind)

Tous nos gibiers sont accompagnés d'un légume

# Légumes



Râpé de pomme de terre 3.50 €

Poêlée forestière 4.20 €

Gratin dauphinois individuel 3.50 €

Fondue de petits légumes 3.80 €

Lingot de polenta aux cèpes (3 pièces) 3.90 €

Crumble de butternut et patate douce 3.60 €

Risotto aux cèpes 4.40 €

Purée de céleri 3.30 €

Poêlée de marrons 3.50 €

Pomme aux aïrelles 2.70 €

Galette de pomme de terre (l'unité) 1.60 €

# Entrées Chaudes

Escargots de Bourgogne (la Dz) 9.50 €

Croustillant prestige aux fruits de mer 8.20 €

(Crevettes, écrevisses, champignons, St Jacques, moules)

Coquille St Jacques 8.20 €

Bouchée aux ris de veau 7.30 €

Escalope de foie gras poêlée, crème de chorizo,

rosace de pomme vitelotte 13.90 €

Boudin blanc nature, truffé 1%, aux morilles 3%  
de 2.75 à 4.30 € la pièce

# Poissons Chauds

Pavé d'omble chevalier au coulis de langoustines 13.30€

Bar en écaille de pomme de terre au coulis de  
langoustines 14.00€

Filet d'empereur sauce champagne 13.00 €

Filet de rouget aux agrumes et sésame 14.00 €

Filet de St Pierre sauce champagne 13.00 €

Tous nos poissons sont accompagnés d'une timbale de riz



Prix en Euro (€) - Toutes Taxes comprises

Certains prix peuvent varier selon les cours

Dans la limite des stocks disponibles

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les  
repas

# Fromages

Assortiment de fromages 2.90 €

# Bûches

Bûche mandarine / mangue, crémeux vanille

Bûche croustillant chocolat, poire, caramel

Bûche pêche / abricot, mousse myrtilles

4.30 € Par pers.

