



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

- Toasts froids assortis (10 p) 15.00 €
- Mini verrines assorties (16 p) 33.60 €
- Cocktails salés assortis à chauffer (20p) 21.00€
- Mini bouchées escargots (10 p) 15.00€
- Mini Croustillants escargots (10 p) 15.00 €
- Pain Surprise (56 parts) 39.00 €
- Mini saucisses et mini boudins (les 100gr) 3.00€
- Acras de morue (10 p) 5.50 €

Entrées Froides

- Galantines au choix environ 2.50 € à 3.70 € la tr (pintade pistachée, canard, faisan, chapon aux morilles, canard au foie gras, biche au foie gras)
- Demi langouste en Bellevue 29.90 €
- Mille-feuille de foie gras et pétoncles 18.50 €
- Terrine de homard et tourteau 6.90 €
- Saumon fumé (70gr) 7.50 €
- Foie gras de canard français maison (50gr) 10.20 €
- Foie gras d'oie maison (50gr) 12.90 € (sous réserve de disponibilité)
- Nos foie gras sont accompagnés d'une briochette
- Verrine de Homard et St Jacques 7.50 €
- Tataki de thon sur son nuage de riz citronné 7.00€
- Tartare de St Jacques et crevettes aux algues, sur lit d'avocat 7.20 €
- Tartare de saumon sur sa crème verte 6.60 €
- Caviar de Sologne 30, 50, 100, 125, 200 ou 250gr (sur commande)

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



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 airelles 2.70 €
- Galette de pomme de terre (l'unité) 1.60 €

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.



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