

# Fêtes 2020



à la Carte

Fauconnier Emmanuel  
Traiteur



## Apéritif - Mise en Bouche

Pain surprise Suédois x 48 : .....	20.00 € Pièce
Pain surprise x 60 : .....	28.00 € Pièce
Plateau cocktail (6pers) : .....	36,00 € Le plateau
<i>6 navettes mousse de canard, 6 wraps fromage ail et fines herbes, thon, 6 brochettes gambas ananas, 6 brochettes jambon œuf de caille, 6 verrines duo saumon crème fouettée, 6 verrines artichaut chorizo</i>	
Préfou maison (tranché en 15 parts) prêt à réchauffer : .....	4.00 € Pièce
<i>Nature/jambon de campagne/chèvre/provençal</i>	

## Plateaux de Fruits de Mer

Huîtres n° 3 la douzaine, vinaigre échalote, rince doigts, citron .....	9,00 €
Langoustines 20/30 la douzaine, mayonnaise, rince doigt.....	13,00 €
Crevettes roses 80/100 les 100 g .....	2,00 €
Plateau du Vivier : 6 langoustines, 6 crevettes roses, beurre, mayo, rince doigts.....	8,00 €
Plateau la Parée : 4 huîtres, 4 langoustines, 4 crevettes roses, 30 g crevettes grises, Vinaigre échalote, beurre, mayo, citron, rince doigts .....	11,00 €

## Saveurs terre et mer à l'assiette

Foie gras maison magret fumé groseille .....	6,50 €
Assiette terre et mer : fois gras maison, jambon de Bayonne, trésor de St Jacques et gambas au bacon et asperges vertes, saumon fumé, crème fouettée, citron, ciboulette.....	12,00 €
Assiette du terroir : 2 tartines de fromage de chèvre, médaillon de canard, mini salade de gésiers aux noix, vinaigrette balsamique .....	5,00 €
Assiette de la mer : millefeuille saumon courgette, mini salade de St Jacques et gambas, vinaigrette aux agrumes.....	7,00 €

## Les Entrées Chaudes et Poissons

Cassolette de St Jacques à la Bretonne .....	6,00 €
Gratin du coin : saumon merlu carotte brocolis .....	7,00 €
Cassolette normande : fondue de poireau crevette St Jacques merlu .....	6,00 €
Fricassée de gambas à la crème en persillade .....	7,00 €
Papillote de saumon aux poires et à la vanille .....	7,50 €
Filet de sandre rôti fondue de poireau .....	7,50 €
Pavé de merlu au beurre blanc .....	6,50 €
Lotte à l'Américaine .....	9,00 €

## Les Viandes

Joue de porc confite sauce girolles .....	6,00 €
Chapon fermier Label rouge rôti sauce crème marrons lardons .....	7,80 €
Grenadin de filet de veau crème de morilles.....	8,00 €
Tournedos de filet de canard sauce poivre vert .....	6,50 €
Filet de pintade fermière Label rouge façon Normande .....	7,00 €
Filet de caille sauce crème au porto blanc.....	8,00 €
Civet de chevreuil.....	7,00 €
Daim sauce grand veneur .....	6,00 €

## Les Garnitures

Pomme de terre grenaille beurre salé persillé 150 g .....	1,30 €
Gratin de pomme de terre façon Sarladaise 100 g .....	1,80 €
Mini gratin dauphinoise 100 g .....	1,50 €
Champignons frais émincés en persillade 100 g .....	2,00 €
Flan de butternut aux légumes oubliés 70 g .....	2,00 €
Fenouil au beurre salé 120 g .....	2,00 €
Poêlée gourmande « duo de carotte et pois gourmand fondue d'échalote » 150 g .....	2,00 €
Châtaignes du Limousin oignons lardons 120 g .....	2,50 €

**NOUVEAU**

Menu 25 €

Pour 4 menus achetés  
1 bouteille offerte \*

\*rouge ou mousseaux

Assiette terre et mer :

fois gras maison, jambon Serrano, duo St Jacques et gambas sur salade frisée aux pignons de pin, saumon fumé, vinaigrette agrume

Sauté de chapon sauce crème au porto blanc et morille, pomme de terre grenaille, flan de butternut aux légumes oubliés

Trilogie de fromage

Duo croustillant caramel beurre salé, croustillant fruits rouge spéculos

Menu 35 €

Assiette de fruits de mer :

6 langoustines, 6 crevettes roses, 2 pinces de crabe, 30 g de crevettes grises, beurre, mayonnaise, rince doigts

Fois gras maison magret fumé groseille

Onglet de veau sauce moutarde à l'ancienne  
Ecrasé aux légumes anciens, champignons frais persillade

Trilogie de fromage

Assiette gourmande « croustillant chocolat, brochette de fruits, chou grand marnier, 2 macarons »

Commandes à passer avant le :

**Jeudi 17 décembre pour Noël**

**Jeudi 24 décembre pour le Nouvel An**

Marchandises à retirer le :

**Jeudi 24 Décembre 2020**

**Jeudi 31 Décembre 2020**

**Possibilité de Livraison**  
**« Dessert et autres nous consulter »**  
**Réservation par téléphone ou par mail.**

« *Toute l'équipe Fauconnier Traiteur*  
*vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année* » »

*Fauconnier Emmanuel*  
*Traiteur*



Z.A. L'Orée du Bois  
85120 SAINT-PIERRE-DU-CHEMIN  
Tél. 02 51 52 79 31

mail : [fauconnier-emmanuel@orange.fr](mailto:fauconnier-emmanuel@orange.fr)

site : [www.fauconnier.traiteur.fr](http://www.fauconnier.traiteur.fr)