

Fêtes 2021



à la Carte

Fauconnier Emmanuel
Traiteur



Apéritif - Mise en Bouche

Préfour maison (tranché en 15 parts) prêt à réchauffer :	4.00 € Pièce
<i>Nature/jambon de campagne/chèvre/provençal</i>	
Tartines chaudes x12 :	10.00 €
<i>Alsacienne/Savoyarde/Nordique/Chèvre-miel</i>	
Pain surprise x 60 :	28.00 € Pièce
Plateau cocktail (4 pers.) :	24,00 € Le plateau
<i>4 navettes rilette d'oie, 4 wraps jambon fromage ail et fines herbes, 4 brochettes gambas ananas, 4 brochettes jambon œuf de caille, 4 verrines duo saumon crème fouettée, 4 verrines artichaut chorizo</i>	
Planche apéritif (4/6 pers.) 600 g :	18.00 € Pièce
<i>Saucisson sec, jambon sec, Chorizo, Coppa, Comté, Tome de brebis</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	13,50 €
Crevettes roses 60/80 les 100 g	2,00 €
Plateau du Vivier : 6 langoustines, 6 crevettes roses, beurre, mayo, rince doigts	8,50 €
Plateau la Parée : 4 huîtres, 4 langoustines, 4 crevettes roses, 30 g crevettes grises, Vinaigre échalote, beurre, mayo, citron, rince doigts	11,50 €

Saveurs terre et mer à l'assiette

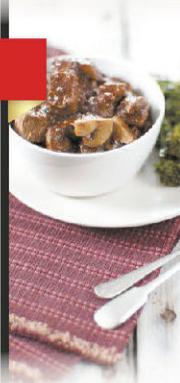
Foie gras maison au Monbazillac magret fumé groseille	6,50 €
Assiette terre et mer : fois gras maison, jambon Serrano, gâteau de Lotte, St Jacques et gambas à l'Américaine, saumon fumé, sauce à l'échalote	12,00 €
Assiette du terroir : salade noix oignons frits, éffiloché de canard confit, gésiers de canard confits émincés, vinaigrette balsamique	6,00 €
Assiette de la mer : salade de gambas et St Jacques en persillade mangue, saumon fumé, rapé de lardons et asperges vertes, vinaigrette aux agrumes	7,50 €

Les Entrées Chaudes et Poissons

Cassolette de St Jacques à la Charentaise	6,00 €
Cassolette cabillaud St Jacques et crevette sur fondue de poireau	6,00 €
Filet de merlu au beurre blanc	6,50 €
Blanquette de la mer : saumon, merlu, St Jacques, crevettes, petits légumes	7,80 €
Fricassée de chair de coques et queues d'écrevisses à la crème en persillade	8,00 €
Pavé de sandre rôti fondue de poireau	7,50 €
Dos de saumon miel et citron, sauce basilic	7,00 €
Filet de bar sauce provençale à l'orange	8,00 €

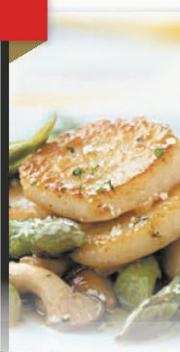
Les Viandes

Sot l'y laisse de dinde sauce forestière	6,00 €
Filet mignon de porc émincé au miel sauce soja	6,50 €
Tournedos de filet de canard sauce poivre vert	6,50 €
Cerf sauce grand veneur	6,50 €
Sauté de sanglier aux cèpes + airelles	6,50 €
Sauté de chapon sauce crème marrons lardons	7,00 €
Chapon fermier Label rouge rôti et son jus crémé au Layon	8,00 €
Rôti de cuisseau de veau de lait crème de morilles	8,00 €



Les Garnitures

Fricassée de pommes miel et amandes 120 g	1,20 €
Pommes de terre grenaille beurre salé persillé 150 g	1,30 €
Mini gratin dauphinoise 100 g	1,80 €
Flan duchesse de patate douce 100 g	1,80 €
Champignons frais à la crème et petits légumes	1,80 €
Riz cuisiné « oignons poivrons » 120 g	1,90 €
Tagliatelles « carotte panais patate douce » beurre basilic 120 g	2,00 €
Gratin crémeux aux 2 carottes et brocolis	2,00 €



NOUVEAU

Menu 25 €

**Pour 4 menus achetés
1 bouteille offerte***

**rouge ou mousseux*

Assiette terre et mer :

foie gras maison, jambon Serrano, gâteau de lotte, St Jacques et gambas à l'Américaine, saumon fumé, sauce à l'échalote

Rôti de cuisseau de veau de lait crème de morilles, pommes de terre grenaille,

Gratin crémeux aux 2 carottes et brocolis

Trilogie de fromages

Plaisir 3 chocolats et sa panna cotta coulis exotique

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

Foie gras maison magret fumé groseille

Filets de cailles sauce poivre vert, mini gratin aux truffes et sa poêlée gourmande aux pointes d'asperges

Trilogie de fromages

Assiette gourmande « Délicieux chocolat lait passion mini Tropézienne 2 macarons brochette de fruits »

Commandes à passer avant le :

samedi 18 décembre pour Noël

vendredi 24 décembre pour le Nouvel An

Marchandises à retirer le :

vendredi 24 Décembre 2021

vendredi 31 Décembre 2021

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

site : www.fauconnier.traiteur.fr