



LE JARDIN DES
Saveurs

TRAITEUR

Maître Artisan traiteur

Plats traiteurs

Carte de Noël 2021

Pour toute commande me contacter au

Tél: 06 84 19 72 74

Ou par mail: contact@lejardindessaveurs-82.fr



Tous nos prix sont indiqués TTC

Saumon Fumé maison

Nos saumons sont reçus frais. La salaison et le fumage des saumons sont faits par nos soins.

Prix Au Kilogramme

Saumon Fumé Norvégien tranché sous vide*	35€/Kg
Saumon Fumé Ecossais tranché sous vide*	45€/Kg
Saumon Fumé Bio (Irlande ou écosse) sous vide*	55€/Kg
Truite Fumé Française (pays basque)	45€/Kg

*Conditionnement en 500g ; en dessous supplément de 0.50€ par poche

Foie gras & Magret séché

Nos foies gras sont reçus frais. La préparation est réalisée par nos soins.

Prix Au Kilogramme

Foie gras mi- cuit	85€/Kg
Foie mi- cuit au piment d'Espelette	90€/Kg
Foie gras mi- cuit à la figue	90€/Kg



*Nous confectionnons
Nos plats avec :*

Des fruits et légumes de saisons

*Provenant majoritairement de
PRODUCTEURS LOCAUX*

Des viandes

100% D'ORIGINE FRANCAISE

Des volailles

100% ORIGINE FRANCE et éleveur local

*Nous utilisons également dans nos
atelier différents produits a
caractéristique allergène. N'hésitez
pas à nous consulter pour avoir les
compositions*

Apéritif :

Prix Par personne

5 pièces par personnes

7.00€

8 pièces/personnes

11.20€

A choisir dans la liste ci-dessous :

Tartelette oignon confit, foie gras

Bagels confit, figue et fourme d'Ambert

Mini Pizzas magret poivre vert

Brochette de magret sécher à la mozzarella

Bonbon de foie gras et confiture de figes

Madeleine au magret sécher

Frittatas à la truite fumé pomme de terre aux herbes fraîches

Mini burger au saumon fumé

Petit chou rilette de haddock, pomme granny

Blinis au sarrasin Gravelax de cabillaud au sureau et hibiscus

Sablé, beurre de butternut au romarin

Petits feuilletés



Prix Par personne

Prix par conditionnement

Entrée : (portion de 100g/personnes)

Fruits de mer :

-Froides

Saumon froid Bellevue	3.50€
Tartelette carpaccio de Saint-Jacques, panais grillé et agrumes	8.50€
Terrine de foie gras aux pommes	9.00€
Terrine de canard à l'armagnac, éclat de foie gras En écaille de magret sécher	6.50€

Crevettes	25€/Kg
12 Huîtres fines de claires n°2	15€
12 huîtres fines de clair label rouge n°2	18 €

Prix Par personne

-Chaudes

Tourte de canard au foie gras	8.50€
Crèmeux de butternut, foie gras poêlé	9.50€
Cassolette de langoustine aux cèpes	8.00€
Huître en sabayon de champagne (4/5 par pers)	9.50€

Plat : (portion de 160/180g par personnes)

Confit de canard aux châtaignes, amandes et miel épicé Pomme de terre rôti	14.00€
Ballotine d'oie farcie aux fruits secs et spéculos Ecrasé de pomme de terre à l'huile de sésame	15.00€
Rôti de chapon au romarin, sauce au chardonnay, champignons et Brisures de foie gras, Galette pomme de terre/blette	15.00€
Médaillon de Veau sauce aux épices, Ecrasé de patates douces	16.50€

Prix Par personne

Plat Poissons :

Risotto de fruits de mer et lotte snacké au citron vert,
Carottes au gingembre 17.00€

Saint Jacques aux topinambours et noisette
Ecrasé de céleri à la noisette 18.00€

Plateaux de fromage (à partir de 4 pers) 10.00€

Banon (fromage de chèvre enroulé d'une feuille de châtaigner),
St Félicien (fromage vache crémeux), Comté affiné,
Brie de Meaux, Osso Iraty (pur brebis),
Le tout délicatement décorer de fruits secs

Desserts

Prix	Par pers	Pour 10 pers
Bûche vanille chocolat aux fèves de tonka		
Biscuit amande	5.50€	55.00€
Bûche duo de framboise, mousse et biscuit coco	4.50€	45.00€
Bûche chocolat blanc, myrtille crème de marron	5.50€	55.00€
Buche glacé vanille, ananas caramélisé, Fleurs et épices	4.00€	40.00€

