

LE JARDIN DES  
*Saveurs*

TRAITEUR

*Maître Artisan traiteur*

*Plats traiteurs  
Carte de Noël 2022*

*Pour toute commande me contacter au*

*Tél: 06 84 19 72 74*

*Ou par mail: [contact@lejardindessaveurs-82.fr](mailto:contact@lejardindessaveurs-82.fr)*





Tous nos prix sont indiqués TTC

### Saumon Fumé maison

Nos saumons et truites sont reçus frais.  
La découpe, la salaison, le fumage et le tranchage sont faits par nos soins.

#### Prix Au Kilogramme

Saumon Fumé Norvégien tranché sous vide*	38€/Kg
Saumon Fumé Ecossais tranché sous vide*	48€/Kg
Truite Fumé Française (pays basque)	45€/Kg

\*Conditionnement en 1Kg ou 500g ; en dessous supplément de 0.50€ par poche

*En raison de certaines difficultés pour l'approvisionnement de ces produits, la commande restera sous réserve jusqu'à validation*



### Foie gras & Magret séché

Au vu des tarifs et de la difficulté à trouver ces produits,

Nous n'en proposons que très peu, *sur commande en fonction des stocks disponible*

(Merci de nous contacter pour les tarifs)





## Apéritif:

### Prix Par personne

5 pièces par personnes

7.00€

8 pièces/personnes

11.20€

### A choisir dans la liste ci-dessous :

Sablé au thym fourré à la crème de chèvre

Mini burger bœuf conté grain de moutarde

Mousse de chorizo et pétoncle

Verrine crème de butternut, mousse safrané et chips chorizo

Petit chou chantilly salée, magret et oignon caramélisé

Navette rilette de thon beurre à l'orange

Financier au citron vert, mousse yuzu et saumon fumé

Comme un p'tit burger de polenta poêlé à la truite fumé et fromage frais aux fines herbes



*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 à  
caractéristique allergène. N'hésitez  
pas à nous consulter pour avoir les  
compositions*



**Entrée :** (portion de 100g/personnes)

**-Froides**

Saumon froid Bellevue	4.50€
Cheesecake aux herbes/agrumes gravelax de saumon	6.50€
Pressé de volaille au pain d'épice, éclat de foie gras	6.50€

**-Chaudes**

Tourte de lièvre au foie gras	7.50€
Pastillas de confit de canard, Chutneys de mangue au poivre de Sichuan	7.50€
Cassolette de Saint Jacques au riesling	9.00€

**Fruits de mer :**

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

**Prix Par personne**

**Prix par conditionnement**



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

Caille au roquefort et figue	
Poêlé de riz aux légumes et sarrasin torréfié	14.50€
Paupiette de Chapon farce champignons/noisettes, cuisiné au muscat	
Purée de céleri rave à la noisette, chips de légumes	15.00€
Rôti d'oie mijoté au miel et abricot au romarin, Gratin dauphinois	16.00€
Médaille de filet de Veau Aubrac aux morille et fève de tonka	
Gnocchi snacké aux petits légumes vert d'hiver	18.00€

**Prix Par personne**

**Prix Par personne**

**Plat Poissons :**

Pot au feu de la mer au champagne (Médaille d'homard, cabillaud, coque, saumon, légumes)	
Petit flan de butternut aux graines de courges et cantal	17.00€
Roti de lotte, sabayon à la mandarine (plat terre et mer)	
Risotto crémeux au safran	18.00€





## Desserts

<b>Prix</b>	<b>Par pers</b>	<b>Pour 10 pers</b>
Bûche vanille caramel noix de pécan	5.50€	55.00€
Bûche pistache griotte	6.00€	60.00€
Bûche poire chocolat croustillant spéculos	6.00€	60.00€
Bûche tiramisu glacée chocolat crème de marrons	4.50€	45.00€
Bûche glacée mangue, framboise, coco	4.00€	40.00€



*Joyeuses Fêtes*



LE JARDIN DES  
*Saveurs*

TRAITEUR

N'attendez plus !  
Passez votre commande

Avant le  
Vendredi 16 Décembre 12h

Contact :  
**06 84 19 72 74**

[contact@lejardindessaveurs-82.fr](mailto:contact@lejardindessaveurs-82.fr)

Les produits sont confectionnés  
Et préparés par nos soins.