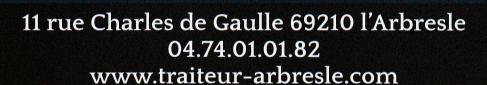
Carte des Fêtes 2025





(Carte valable du 4 Novembre 2025 au 4 Janvier 2026)

Apéritifs

riperims			
Toast Tomate Confite, Chèvre et Miel			pièce
Toast Crème de Raifort et Magret de Canard			pièce
Toast Crème Citronnée et Saumon Fumé			pièce
Toast Pain d'Epice, Foie Gras et Confit d'Oignons	2,00	€	pièce
Navette Thon, Miel et Piment d'Espelette			pièce
Navette Saumon Fumé, Fromage Frais et Concombre			pièce
Navette Jambon Cru, Chèvre Frais et Noix			pièce
Navette Tomate Confite, Parmesan, Pesto	2,10	€	pièce
Verrine Tartare de Mangues et Ecrevisses	2,50	€	pièce
Verrine Mousse au Foie Gras et Poires Rôties	2,50	€	pièce
Verrine Chèvre Frais, Saumon Fumé et Concombre	2,50	€	pièce
Verrine Crémeux Châtaignes et Cèpes Poêlés	2,50	€	pièce
Mini Burger	2,20	€	pièce
(Steak de Bœuf, Emmental, Sauce Burger)			
Croq à la Truffe	5,00	€	pièce
(Jambon Blanc, Emmental, Béchamel à la Truffe)			
Feuilletés	9.00	€l	a dze
(Emmental, Jambon Blanc, Saumon, Saucisse)			
Plateau de Charcuterie 12 personnes		17	,00€
(Saucisson Sec, Jambon Blanc, Jambon Cru)			,000
Plateau de Fromage 12 personnes		10	,00€
(Comté, Brie, St Marcellin)		10	,00 €
Plateau de Raclette / Charcuterie 6 personnes		26	,00€
(Rosette, Jambon Blanc, Jambon Cru, Bacon Fumé /		ZO	,00€
Raclette Nature. Raclette Fumée. Morbier)			4.30



Entrées Froides



Aspic Ecrevisse	3,20 € pièce
½ Queue de Langouste Mayonnaise	24,00 € pièce
Médaillon de Saumon	40,00 € le Kg
Gravlax de Saumon	75,00 € le Kg
Saumon Fumé de Norvège	80,00 € le Kg
Foie Gras Maison en Ballotine	135,00 € le Kg

Entrées Chaudes

Escargots (très gros)	11,00 € la dze
Boudin Blanc	2,90 € pièce
Boudin Blanc Truffé	3,90 € pièce
Cassolette Saumon / Ecrevisse	6,50 € la part
Vol au Vent Poulet / Champignons	6,50 € la part
Coquille Saint Jacques	7,90 € pièce



Poissons (prix à la part)

Quenelle de Brochet Sauce Hollandaise	8,00€
Gambas Snackées (5 pièces)	8,00€
Filet de Truite Sauce Ĉitronnée	8,50 €
Pavé de Saumon Sauce Homardine	9,50 €
Pavé de Sandre au Beurre Blanc	10,00€
Gratin de Fruits de Mer	10,50 €
Saint-Jacques Poêlées Crème au Parmesan	11,00€



Viandes (prix à la part)



Dinde aux Marrons	9,00€
Noix de Joue de Boeuf Confite	9,50 €
Chapon Rôti Sauce au Foie Gras	10,00 €
Magret de Canard Sauce aux Cèpes	10,00 €
Pavé de Cerf Sauce aux Poivres	10,50 €
Epaule d'Agneau Confite aux Epices	10,50 €
Filet de Veau Sauce aux Morilles	11,00 €

Accompagnements (prix à la part)

Pommes Dauphines (3 pièces)	4,00€
Gratin Dauphinois (250g)	4,00€
Gratin de Ravioles (250g)	4,00€
Gratin de Cardons (250g)	4,00€
Risotto au Parmesan (200g)	4,00€
Fricassée de Champignons (200g)	4,00€
Pomme de Terre Grenaille (200g)	4,00€
Poêlée de Butternut et Châtaignes (200g)	4,00€
(Option Truffe)	+ 2,00 €
	. 2,00 0



Boissons



Vin Rouge (Nero D'Avola Patria Terre Siciliane I.G.T.	12,00€
bouteille 75 cl)	
Vin Blanc (DOMAINE DU CHARDONNAY Petit Chablis	15,00 €
bouteille 75 cl)	
Cerdon Rosé (DANIEL BOCCARD Bugey bouteille 75 cl)	19,00€

Extras

Brioche	6,00 € le Kg
Beurre aux Cèpes	15,00 € le Kg
Chutney de Mangues et Vanille	15,00 € le Kg
Pain d'Épices	22,00 € le Kg
Brie Truffé	33,00 € le Kg
Jambon Blanc Truffé	35,00 € le Kg



Horaires exceptionnels

Mercredi 24 Décembre Jeudi 25 Décembre Mercredi 31 Décembre Jeudi 1er Janvier Vendredi 2 Janvier Samedi 3 Janvier

8h30 à 17h30 8h30 à 12h00 8h30 à 15h00 Fermé Fermé Fermé



Horaires habituels tous les autres jours

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi Samedi Dimanche Fermé
8h30-13h45 / 15h30-18h45
8h30-13h45 / 15h30-18h45
8h30-13h45 / 15h30-18h45
8h30-13h45 / 15h30-18h45
8h30-14h00
Fermé

Prise de commandes

Avant le 19/12 pour Noël Avant le 26 /12 pour le Jour de l'An

Pour toute commande passée après ces dates, certains produits peuvent être en rupture.

Toute l'équipe L.C Traiteur vous souhaite de belles fêtes de fin d'année!



Flashez ces QR Code pour découvrir notre site internet et nous suivre sur Instagram et Facebook





