



GROUPE MARGAUX



TRAITEUR



TRAITEUR



TRAITEUR

Carte des fêtes 2024

09 81 755 425

contact@groupemargaux.fr

Les Menus

Douce nuit

Cassolette de moules de bouchot, fondue
d'échalotes au Sauvignon et beurre persillé
Boudin blanc flambé au Cognac
Demi coquelet aux écrevisses
Gratin dauphinois aux cèpes

22,70 € par personne

.....

Vive le vent

Gravlax de saumon, crème citronnée aux
herbes fraîches, blinis
Crumble foie gras pommes et rhubarbe
Filet de canard aux girolles
Poêlée de légumes festives

28,50 € par personne

.....

Jingle Bells

Foie gras de canard maison
Homard sauce Champagne
Paleron de veau confit
Pressé de pommes de terre et brisures de
truffe

34,30€ par personne

.....

L'Apéritif

Le plateau Saint Nicolas – 20 pièces

Assortiment de bouchées du chef

39,40 € le plateau

.....

Le plateau Père Noël – 46 pièces

Assortiment de mini wraps, mini tartelettes, mini bagnats et mini blinis

67,80 € le plateau

.....

Le plateau Santa Claus – 20 pièces

Mini wraps, cupcakes saumon, cheesecake cèpes et parmesan, involtinis saumon et chèvre frais, mini tartelettes

30,90 € le plateau

.....

Les Entrées Froides

La Terre

Foie gras de canard maison

11,90 € (La part)

La Mer

Saumon fumé norvégien

7,50 € (La part)

Gravlax de saumon, crème citronnée aux herbes fraîches, blinis

5,90 € (La part)

Langouste Bellevue

20,90 € (La ½ queue)

Tartare de Saint Jacques à la mangue

8,20 € (La part)

Aspic de langoustine, filet de caille et légumes de saison

6,40 € (La part)

Cheesecake au saumon fumé et poireau

5,30 € (La part)

Les Entrées Chaudes

Les coquillages et crustacés

Cassolette d'écrevisses

7,90 € (La part)

Coquille Saint Jacques et fondue de poireaux

9,80 € (La part)

Crumble de Saint Jacques et crevettes au chorizo et crémeux de panais

7,70 € (La part)

Homard sauce Champagne

8,90 € (La part)

Cassolette de moules de Bouchot, fondue d'échalotes au Sauvignon et beurre persillé

5,80 € (La part)

Les volailles et escargots

Boudin blanc flambé au Cognac

4,20 € (La part)

Escargots de Bourgogne

9,90 € (La douzaine)

Cassolette d'escargots à la crème d'ail, artichaut confit et gnocchis

8,90 € (La part)

Les créatives

Crumble foie gras, pommes et rhubarbe

6,90 € (La part)

Nuage de Saint Jacques et son short bread aux agrumes

8,20 € (La part)

Les Fruits de Mer

Les plateaux à composer

Huitres Fines de Claire « Marennes d'Oléron » n°3

15,30 € (La douzaine)

Bulots cuits

4,90 € (Les 250 gr)

Crevettes de Madagascar 20/30 label rouge

15,30 € (Les 250 gr)

Pinces de tourteau cuites 4/8

14,20 € (Les 250 gr)

Les Poissons Chauds

Les poissons

Dos de cabillaud cuit basse température, coquillages, sauce safranée

8,90 € (La part)

Soufflé de saumon sauce aux écrevisses

5,90 € (La part)

Aumônière de lieu noir au citron confit

4,90 € (La part)

Bouchée de grenouilles persillées

6,90 € (La part)

Pavé de truite saumonée Maison Murgat sauce acidulée

7,90 € (La part)

Marmite de Saint Jacques et rouget à la crème de homard

9,90 € (La part)

Les Volailles

Filet de canard aux girolles

9,90 € (La part)

Filet de dinde rôti aux marrons

7,90 € (La part)

Cuisse de pintade farce fine aux morilles et son jus

9,50 € (La part)

Demi coquelet sauce aux écrevisses

6,90 € (La part)

Les Viandes

Jarret d'agneau confit au thym et à l'ail

13,70 € (La part)

Pavé de cerf sauce grand veneur

9,90 € (La part)

Paleron de veau confit

8,50 € (La part)

Tournedos de bœuf au foie gras, sauce figue et porto

16,80 € (La part)

Filet mignon de porc cuit basse température au lard croustillant farce forestière et comté du Jura

6,80 € (La part)

Parmentier de lièvre à la royale, mousse de pommes de terre aux éclats de truffe noire

15,50 € (La part)

Le Plat Végétarien

Demi butternut rôti farci et son crumble

4,90 € (La part)

Les Accompagnements

Poêlée de marrons rôtis, pommes de terre, lardons grillés et petits oignons glacés

2,60 € (La part)

Gratin de cardons

2,90 € (La part)

Poêlée de légumes festive

2,90 € (La part)

Poêlée de champignons

3,90 € (La part)

Pressé de pommes de terre et brisures de truffes

2,50 € (La part)

Gratin dauphinois

2,40 € (La part)

Gratin dauphinois aux cèpes

2,90 € (La part)

Gratin de butternut au pain d'épices

1,60 € (La part)

Quinotto aux cèpes et persil frais

2,30 € (La part)

Palet champignons et jambon cru

2,50 € (La part)

***Les accompagnements sont vendus pour 150gr.
Nous vous conseillons 2 garnitures par personne.***

Les Bûches

Sous-bois

Mousse marron, brisures de marrons glacés, confit myrtilles, coulis de poire et biscuit citron

Triomphe (sans gluten)

Mousse trois chocolats, biscuit chocolat noir

Soleil

Mousse et coulis de fruits rouges, mousse exotique, biscuit macaron aux amandes

37,00 € la buche
Taille unique 6 parts

La liste des allergènes de nos produits est disponible sur demande