



Carte des Fêtes

2025



GROUPE MARGAUX



TRAITEUR



TRAITEUR



BOUCHERIE
TRAITEUR

09 81 755 425

contact@groupemargaux.fr





Les Menus

Douce Nuit

Eclair crémeux aux crevettes
Boudin blanc flambé au Cognac
Suprême de volaille sauce foie gras
Gratin dauphinois aux cèpes

25,50 € par personne

.....

Vive Le Vent

Gravlax de saumon, crème citronnée aux herbes fraîches, blinis
Escargots de Bourgogne
Pluma de porc sauce vinaigre de framboise
Pressé de pommes de terre et brisures de truffes

30,80 € par personne

.....

Jingle Bells

Foie gras de canard maison
Dos de cabillaud en croûte de sésame sauce à la truffe
Filet de veau sauce morilles
Nid de pommes de terre aux cèpes

38,90 € par personne

.....



L'Apéritif

Le plateau Saint Nicolas – 20 pièces

Assortiment de bouchées du chef

40,40 € 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

12,20 € (La part)

Opéra de foie gras au pain d'épices

7,90 € (La part)

La Mer

Saumon fumé norvégien

8,30 € (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)

Guimauve passion, edamames croquants et queue de langouste

8,20 € (La part)

Cheesecake au saumon fumé et poireau

5,50 € (La part)

Eclair crémeux aux crevettes

6,20 € (La part)



Les Entrées Chaudes

Les coquillages et crustacés

Coquille Saint Jacques et fondue de poireaux

9,80 € (La part)

Homard sauce Champagne

10,90 € (La part)

Les volailles et escargots

Boudin blanc flambé au Cognac

4,50 € (La part)

Escargots de Bourgogne

10,90 € (La douzaine)

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

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

15,30 € (La douzaine)

Crevettes de Madagascar 20/30 label rouge

15,30 € (Les 250 gr)

Les Poissons Chauds

Filet de lieu noir sauce agrumes

7,90 € (La part)

Soufflé de saumon sauce aux écrevisses

5,90 € (La part)

Dos de cabillaud en croûte de sésame sauce à la truffe

9,90 € (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)

Mijoté de queue de langouste sauce safranée

14,90 € (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)

Suprême de volaille sauce foie gras

9,00 € (La part)

Les Viandes

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

13,90 € (La part)

Pavé de cerf sauce grand veneur

9,90 € (La part)

Paleron de veau confit

9,60 € (La part)

Filet de veau sauce morilles

12,90 € (La part)

Filet mignon de porc cuit basse température au lard

croustillant farce forestière et comté

6,80 € (La part)

Pluma de porc sauce vinaigre de framboise

8,20 € (La part)



Les Accompagnements

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

2,60 € (La part)

Gratin de cardons

3,00 € (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

2,90 € (La part)

Gratin dauphinois

2,40 € (La part)

Gratin dauphinois aux cèpes

2,90 € (La part)

Gratin de butternut au pain d'épices

2,40 € (La part)

Nid de pommes de terre aux cèpes

3,90 € (La part)

Palet champignons et jambon cru

2,50 € (La part)

Les accompagnements sont vendus pour 150gr.

Nous vous conseillons 2 garnitures par personne.

La liste des allergènes de nos produits est disponible sur demande

***Sans oublier nos volailles fermières
(dinde, chapon, oie...) et nos préparations bouchères.***