

COMMENT COMMANDER ?

Nous clôturons les commandes le 20 décembre pour le réveillon de Noël et le 27 décembre pour le réveillon de la Saint-Sylvestre.

Toutes les commandes se font uniquement via le formulaire de commande que vous trouverez en boutique ou sur le site.

Les samedis 24 et 31 décembre, la boutique ouvrira ses portes de 9h00 à 13h00.

N'oubliez pas d'apporter vos sachets ou autres pour emporter vos commandes!

*Nous vous souhaitons
un Joyeux Noël & une Bonne Année 2026*

Traiteur Epicerie fine Sandwicherie

On n'a pas toujours du temps devant nous pour cuisiner, en revanche, on prend toujours le temps de se régaler



Carte & Menus des fêtes 2025

Amuses-bouches froid

- ★ Verrine de saumon fumé, grenades et pommes verte.....3,50 €
- ★ Verrine de crevettes grises.....3,50 €
- ★ Verrine de foie gras, gelée de pommes.....3,50 €
- ★ Verrine carpaccio de veau sauce aux câpres.....3,50 €
- ★ Tataki de saumon en croûte de sésame vinaigrette aux agrumes (2p)6,50 €

Amuses-bouches chaud

- ★ Profiteroles d'escargots au beurre à l'ail.....1,80 €
- ★ **Mini - Tartelette maison** (servies par 6 identiques)11,00 €
Saumon ou Italienne
- ★ **Nos minis bouchées**
Chèvre et confit d'oignons ou bolognaise ou vol au vent3,50 €/pièce ou 10€ pour 3

Plateaux apéros

- ★ Assiette de crudités: *radis, carottes, choux fleurs graffiti, concombres, sauce tartare maison*4,00 €
- ★ Assiette de charcuteries: *3 boudins des fêtes, lomo, forêt noir, saucisson pure porc, coppa*.....7,00 €
- ★ Plateau prestige: *Verrine de saumon fumé grenade et pomme verte - Charcuteries - rillette de Noël - mini tartelette Italienne et saumon - biscuits salé*.....14,50 €/pp
- ★ Plateau délice: *Crudités - verrine de crevettes grises - 3 boudins des fêtes - mini tartelette Italienne - rillette de Noël - biscuits salé*11,50 €/pp

Les entrées froides

- ★ Les huîtres plates ou creuses de Bretagne Prix du jour
- ★ Le saumon fumé d'Ecosse « Artisan du saumon » 9,00 €/100gr
Supplément persil, oignons 3,00 €/100g
- ★ Saumon – Belle vue « Artisan du saumon », sauce tartare maison14,50 €
- ★ Tataki de saumon en croûte de sésame et vinaigrette aux agrumes (5p).....15,50 €
- ★ Le demi-homard en Belle-Vue accompagné de macédoine de légumes « maison »
sauce cocktail..... 26,00 €
- ★ Le foie gras de canard artisanal 17,50 €/100gr
Supplément chutney de fruits..... 3,00 €/100gr

Les entrées chaudes

- ★ Cassolette de scampis des fêtes: *scampis grillés et bacon sauce mascarpone diabolique*14,50 €
- ★ Ris de veau, risotto aux champignons et sa sauce aux champignons20,00 € / 28,00 €
- ★ Royale de potimarron, champignons et châtaignes (V).....14,50 €

Les potages

- ★ Bisque de homard maison (1/2l)..... 9,50 €/0,5l
- ★ Veloutés de courges et carottes 5,00 €/0,5l
- ★ Soupe de panais à la poire et chips de panais..... 6,50 €/0,5l

Les grosses pièces

- ★ Filet de biche aux légumes et grenailles, poire et sauce poivrade33,50 €
- ★ Cuisse de pintade, légumes racines et grenailles, jus de volaille à la badiane23,50 €
- ★ Ravioles de homard et petits légumes.....19,50 €
- ★ Magret de canard sauce airelle et orange, purée de céleri et petits légumes23,50 €
- ★ Risotto aux champignons et sa sauce aux champignons (V)14,00 €

Formule raclette 16,50 € par personne

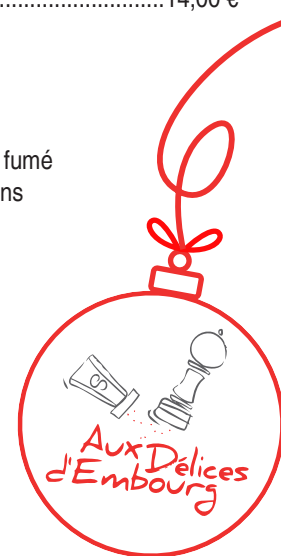
- ★ Fromages : nature de Suisse - épices - ail des ours
- ★ Salaisons : Viande de Grison - Lomo Ibérique - jambon Forêt Noir - Lard fumé
- ★ Accompagnements : Salade folle des fêtes - pommes de terre - cornichons

Seulement sur commande (prix sur demande)

- ★ Dinde entière farcie désossée
- ★ Caviar Belge 30gr/50gr
- ★ Croquette de pomme de terre fraîche ou au four
- ★ Croquette de fromage
- ★ Gratin dauphinois
- ★ Caille farcie
- ★ Légumes cuits de saison

Choucroute royale 18,50 €/pp

- ★ La traditionnelle choucroute royale porte-bonheur du 1er de l'an, assortiment de viandes, chou et avec sa purée de pomme de terre.



**BON DE COMMANDE MENU DES FETES AUX
DELICES D'EMBOURG**

N° _____

NOM : _____ PRENOM: _____
ADRESSE EMAIL: _____ TEL: _____
COMMANDE POUR LE : ____/____/2025

		PRIX	QTE	TOTAL
Les amuses bouches froide, chaude et plateaux apéros				
1	Verrine de saumon fumé, grenades et pommes	3,50 €		
2	Verrine de crevettes grises	3,50 €		
3	Verrine de foie gras, gelée de pomme	3,50 €		
4	Verrine carpaccio de veau sauce aux câpres	3,50 €		
5	Tataki de saumon (2)	6,50 €		
6	Profiteroles d’escargots au beurre à l’ail	1,80 €		
7	Mini - Tartelette maison (servies par 6 identiques) SAUMON	11,00 €		
8	Mini - Tartelette maison (servies par 6 identiques) ITALIENNE	11,00 €		
9	Nos minis bouchées (servies par 3 identiques) CHEVRE	10,00 €		
10	Nos minis bouchées (servies par 3 identiques) BOLOGNAISE	10,00 €		
11	Nos minis bouchées (servies par 3 identiques) VOL AU VENT	10,00 €		
12	Assiette de crudités	4,00 €		
13	Assiette de charcuteries	7,00 €		
14	Plateau prestige	15,50 €		
15	Plateau délice	11,50 €		
Les entrées froides				
15	Le demi-homard en Belle vue accompagné de macédoine de légumes "maison	26,00 €		
16	Le foie gras de canard Supplément chutney de de fruit	17,50€/100gr		
17	Saumon – Belle vue « Artisan du saumon », sauce cocktail	14,50 €		
18	Le saumon fumé « Artisan du saumon », persil, oignons Supp percil/oignon	9,00€/100gr		
19	Les huîtres <u>plates</u> OU <u>creuses</u> de Bretagne	prix du jour		
20	Tataki de saumon en croûte de sésame et vinaigrette aux agrumes (5p)	15,50 €		
Les entrées chaudes				
20	Cassolette de scampis des fêtes: scampis grillés et bacon sauce mascarpone di	14,50 €		
21	Ris de veau, risotto aux champignons et sa sauce aux champignons	20€ // 28€		
22	Royale de potimarron, champignons et châtaignes (V)	14,50 €		

Les potages				
23	Bisque de homard maison (1/2 l)	9,50 €		
24	Veloutés de courges et carottes	5,00 €		
25	Soupe de panais à la poire et chips de panais	6,50 €		
Les grosses pièces :				
26	Filet de biche aux légumes et grenailles, poire et sauce poivrade	33,50 €		
27	Cuisse de pintade, légumes racines et grenailles, jus de volaille à la badiane	23,50 €		
28	Ravioles de homard et petits légumes	19,50 €		
29	Magret de canard sauce airelle et orange, purée de céleris et petits légumes	23,50 €		
30	Risotto aux champignons et sa sauce aux champignons (V)	14,00 €		
Formule raclette				
31	Raclette	16,50 €		
Seulement sur commande:				
32	Dinde entière farcie désossée	Prix sur demande		
33	Croquette de pomme de terre fraîche ou au four	Prix sur demande		
34	Croquette de fromage	Prix sur demande		
35	Gratin dauphinois	Prix sur demande		
36	Caille farcie viande de porc OU foie gras	Prix sur demande		
37	Légumes cuits de saison	Prix sur demande		
Choucroute :				
38	Choucroute royale	16,50 €		
<i>Commentaire:</i>		Acompte		
		TOTAL		