

STÉPHANE BUTIN TRAITEUR

ARTISAN TRAITEUR

CARTE DES FÊTES 2026

Carte des plats cuisinés • Noël et Nouvel An

LES ENTRÉES FROIDES OU CHAUDES

Bouchée aux fruits de mer	4,50 € / pièce
Bouchée aux ris de veau et morilles	5,50 € / pièce
Foie gras de canard cuit IGP Sud-Ouest (pain d'environ 450 g)	84,00 € / kg
Saumon entier mayonnaise (environ 15 personnes)	70,00 € / pièce
Tourte Saint-Jacques, lotte, poissons et fruits de mer	5,50 € / pièce

LES POISSONS CHAUDS

Brochette de lotte, gambas et Saint-Jacques	8,50 € / part
Dos de colin à la provençale	5,50 € / part
Dos de loup et sa gambas, crème d'asperges	8,50 € / part
Filet de Saint-Pierre, sauce champagne	8,50 € / part
Filet de turbot et son coulis d'écrevisses	13,50 € / part
Gambas à l'américaine	9,00 € / 6 pièces
Gratin de poissons et fruits de mer	8,50 € / part
Lotte à l'américaine	12,50 € / part
Pavé de saumon à l'oseille	7,50 € / part
Seiche à la sétoise	8,50 € / part

LES VIANDES

Coq au vin aux morilles	7,50 € / part
Cuisse de canard aux champignons et morilles	7,50 € / part
Daube de chevreuil	8,50 € / part
Daube de sanglier	8,50 € / part
Filet de bœuf, sauce aux poivres	12,50 € / part
Filet mignon de porc aux girolles	7,50 € / part
Fricassée de chapon, sauce foie gras et morilles	9,50 € / part
Mijotée de cerf, sauce cèpes et marrons	7,50 € / part
Pavé de biche et sa crème aux cèpes	9,50 € / part
Pavé de veau, sauce au poivre	9,50 € / part
Ris de veau, sauce foie gras et morilles	8,90 € / part
Suprême de pintade farci, sauce foie gras et cèpes	8,90 € / part
Tournedos de magret de canard, sauce au poivre	8,50 € / part

STÉPHANE BUTIN TRAITEUR

ARTISAN TRAITEUR

CARTE DES FÊTES 2026

Accompagnements, menus et informations pratiques

LES LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT « FAIT MAISON »

Fagot d'asperges	2,20 € / pièce
Gratin dauphinois aux cèpes	2,90 € / pièce
Poêlée de fèves	2,90 € / part
Poêlée de haricots verts à la campagnarde	2,50 € / part
Pomme de terre gratinée	2,20 € / pièce
Pommes dauphines maison (3 grosses pièces)	2,20 € / part
Riz pilaf aux légumes	2,00 € / part

MENU À 20,00 € TTC / PERSONNE

Médailлон de foie gras de canard entier maison
Pavé de saumon, sauce champagne
Coq au vin aux champignons et morilles
Gratin dauphinois aux cèpes

MENU À 28,00 € TTC / PERSONNE

Médailлон de foie gras de canard entier maison
Lotte à l'américaine
Fricassée de chapon, sauce foie gras et morilles
Pommes dauphines maison (3 pièces)
Fagot d'asperges

COMMANDES ET RETRAITS

Retrait sur place les 24, 25 et 31 décembre 2026, de 7 h à 12 h.

Réservation avant midi le dimanche 20 décembre pour les 24 et 25 décembre.

Réservation avant midi le dimanche 27 décembre pour le 31 décembre.

Organisateur de toutes réceptions • Cuisine traditionnelle • Mariages • Buffets • Associations

Plats cuisinés livrés ou emportés

44 avenue René Cassin, 81100 Castres • 06 63 37 91 32

stephane.butin@wanadoo.fr • www.traiteur-tarn.com

Tous nos menus et plats cuisinés sont de fabrication artisanale et faits maison.