

# Stéphane Butin Traiteur

## Carte des plats cuisinés Noël – Nouvel An 2025

« Artisan Traiteur » Organisateur de toutes réceptions, cuisine traditionnelle, mariages, buffets, associations, plats cuisinés livrés ou emportés,  
[stephane.butin@wanadoo.fr](mailto:stephane.butin@wanadoo.fr) OU [www.traiteur-tarn.com](http://www.traiteur-tarn.com)

44 avenue René Cassin à Castres 81100 Tél. : 06 63 37 91 32

Tous nos menus et plats cuisinés proposés sont de fabrication artisanale et « fait maison »

### Les entrées froides ou chaudes

Foie gras de canard cuit IGP Sud Ouest, pain de 450g environ, 84€00 le kg

Tourte St Jacques, lotte, poissons et fruits de mer 5€50 pièce

Saumon entier mayonnaise et crevettes 80€00 pièce (environ 15 Personnes)

Bouchée aux ris de veau et morilles 5€50 pièce

Bouchée aux fruits de mer 5€50 pièce

### Les poissons chauds

(Accompagné d'un riz safrané aux légumes)

Lotte à l'américaine 13€50 la part

Gambas à l'américaine 9€00 les 6 pièces

Filet de St Pierre sauce champagne 8€90 la part

Dos de loup et sa Gambas, crème de crustacés 8€90 la part

Pavé d'Omble chevalier et son coulis d'écrevisses 11€50 la part

### Les viandes

Mijotée de cerf sauce cèpes et marrons 7€50 la part

Daube de chevreuil 7€90 La part

Daube de sanglier 7€90 La part

Ris de veau sauce foie gras morilles 8€90 la part

Suprême de pintade farci cet son crémé aux cèpes 8€90 la part

Tournedos de magret de canard sauce poivre 8€90 la part

Grenadin de veau sauce poivre 11€50 la part

### Les légumes d'accompagnement « fait maison »

Pommes dauphines (maison) 2€50 la part (3 grosses pièces)

Fagot d'asperges 2€50 pièce

Gratin dauphinois (Pommes de terre cèpes) 3€20 pièces

Gratin de légumes 2€80 pièce

Poêlée de fèves 2€50 la part

Pomme de terre gratinée 2€50 pièce

### Menu à 20€00 TTC par personne

Médaillon de foie gras de canard entier (maison)

Tourte aux fruits de mer

Fricassée de Cerf sauce foie gras morilles

Gratin dauphinois (Pommes de terre cèpes)

### Menu à 28€00 TTC par personne

Médaillon de foie gras de canard entier (maison)

Pavé d'Omble chevalier coulis d'écrevisses

Grenadin de veau sauce poivre

Gratin dauphinois (Pommes de terre cèpes)

Brochette de légume à la Provençale

Tous nos plats proposés sont à retirer sur place,

Un acompte de 50%

vous sera demandé à la commande

### **Réservation avant midi le :**

**Dimanche 21 décembre pour le repas du 24 et 25 12 2025**

**Dimanche 28 décembre pour le repas du 31 12 2025**

