

Stéphane Butin Traiteur

Carte des plats cuisinés Noël – Nouvel An 2019-2020

« Artisan Traiteur » Organisateur de toutes réceptions, cuisine traditionnelle,

mariages, buffets, associations, plats cuisinés livrés ou emportés,

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

44 avenue René Cassin à Castres 81100 Tél. : 05 63 35 69 42

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

Les apéritifs

Pain surprise 40 sandwichs variés 20€00 pièce

Tortue surprise 100 sandwichs variés 50€00 pièce

Crocodile surprise 130 sandwichs variés 70€00 pièce

Les entrées froides ou chaudes

Aumônière de lotte, poissons et fruits de mer 4€90 pièce

Tourte St Jacques poissons et fruits de mer 5€90 pièce

Bouchée aux ris de veau et morilles 4€90 pièce

Cassolette de poissons aux éclat de langouste St Jacques et fruits de mer 5€90 pièce

Darne de saumon mayonnaise et crevettes 4€50 pièce

Demie langouste à la mayonnaise 14€90 la demie

Les poissons chauds

Dos de loup de mer et ses écrevisses à la Provençale 8€90 la part

Lotte à l'américaine 10€50 la part

Brochette de gambas, lotte, thon et espadon crème d'estragon 8€90 pièce

Gratin de poissons et fruits de mer 6€90 la part

Les viandes

Daube de chevreuil 6€90 La part

Daube de sanglier 6€90 La part

Daube de cerf 6€90 la part

Pavé de canard façon tournedos crème de cèpes 6€90 la part

Ris de veau aux morilles 7€50 la part

Fricassée de chapon sauce foie gras morilles 7€90 la part

Fricassée de poularde sauce foie gras cèpes 7€90 la part

Coq au vin à la campagnarde et aux morilles 7€50 la part

Les légumes d'accompagnement" fait maison"

Pommes dauphines (maison) 1€50 la part (4 pièces)

Gratin dauphinois 1€80 pièce

Gratin de légumes 1€90 pièce

Pomme de terre gratinée 1€60 pièce

Poêlée de pommes de terre aux cèpes et marrons 4€90 la part

Menu à 15€00 TTC par personne

Médaille de foie gras de canard entier (maison)

Tourte aux poissons et fruits de mer

Daube de cerf à l'ancienne

Poêlée de pommes de terre paysanne

Menu à 25€00 TTC par personne

Médaille de foie gras de canard entier (maison)

Dos de loup de mer sauce champagne

Fricassée de chapon sauce foie gras morilles

Poêlée de pommes de terre aux cèpes et marrons

Bavarois chocolat fruits rouges

Tous nos plats proposés sont à retirer sur place,

Un acompte de 50%

vous sera demandé à la commande

Réservation avant midi le :

Jeudi 19 décembre 2019, pour le repas de Noël,

Jeudi 26 décembre 2019, pour le repas du nouvel an,



