

Stéphane Butin Traiteur

Carte des plats cuisinés Noël – Nouvel An 2020-2021

« 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 16€00 pièce

Plaque de quiche lorraine 30€00 la plaque taille 60/40

Plaque de pizza jambon champignons fromage 25€00 la plaque taille 60/40

Les entrées froides ou chaudes

Foie gras de canard cuit IGP Sud Ouest, pain de 450g environ, 70€00 le kg

Aumônière de lotte, poissons et fruits de mer 4€50 pièce

Tourte St Jacques, lotte, poissons et fruits de mer 5€00 pièce

Bouchée aux ris de veau et morilles 4€50 pièce

Darne de saumon mayonnaise et crevettes 4€50 pièce

Demie langouste à la mayonnaise 12€00 la demie

3 Minis noix de St Jacques en coquilles gratinées 7€50 les 3 pièces

Les poissons chauds

Dos de Loup de mer à la Provençale 6€50 la part

Lotte à l'américaine 10€50 la part

Gambas à l'américaine 7€00 les 6 pièces

Filet de St Pierre sauce champagne 7€00 la part

Les viandes

Daube de chevreuil 6€50 La part

Daube de sanglier 6€50 La part

Fricassée de daim sauce foie gras cèpes 6€50 la part

Tournedos de magret de canard sauce morilles 6€50 la part

Ris de veau sauce foie gras morilles 7€50 la part

Pavé de veau grenadin sauce poivre ou autres 6€50 la part

Les légumes d'accompagnement" fait maison"

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

Gratin de légumes 1€90 pièce

Pomme de terre gratinée 1€50 pièce

Poêlée de pommes de terre paysanne 2€50 la part

Les desserts

Entremet passion, Panacotta, mangues et abricots 12 personnes 33€00

Entremet Mangues, passion et framboises 12 personnes 30€00

Entremet fraises des bois 12 personnes 33€00

Menu à 15€00 TTC par personne

Médaille de foie gras de canard entier (maison)

Tourte aux poissons et fruits de mer

Tournedos de magret de canard sauce morilles

Poêlée de pommes de terre paysanne

Entremet à base de

Mangue, passion et framboises

Menu à 25€00 TTC par personne

Médaille de foie gras de canard entier (maison)

Brochette de St Jacques, lotte et gambas crème de crevettes

Pavé de veau grenadin sauce foie gras morilles

Poêlée de pommes de terre paysanne

Entremet à base de

passion, Panacotta, mangues et abricots

Tous nos plats proposés sont à retirer sur place,

Un acompte de 50%

vous sera demandé à la commande

Réservation avant midi le :

Dimanche 20 décembre pour le repas du 24 et 25 décembre ,

Dimanche 27 décembre pour le repas du 31 décembre



