

Stéphane Butin Traiteur

Carte des plats cuisinés Noël – Nouvel An 2023-2024

« 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. : 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)
Demie langouste à la mayonnaise 18€00 la demie
Bouchée aux ris de veau et morilles 5€50 pièce

Les poissons chauds

Lotte à l'américaine 13€50 la part
Gambas à l'américaine 9€50 les 6 pièces
Filet de St Pierre sauce champagne 7€50 la part
Dos de bar et sa Gambas, crème de langoustine 8€50

Les viandes

Mijotée de veau cèpes et marrons 7€50 la part
Daube de chevreuil 7€00 La part
Daube de sanglier 7€00 La part
Ris de veau sauce foie gras morilles 8€50 la part
Suprême de pintade farci cèpes et marrons sauce foie gras morilles 8€50 la part
Pavé de filet mignon de porc en robe de lard sauce poivre 8€50 la part

Les légumes d'accompagnement « fait maison »

Pommes dauphines (maison) 2€10 la part (3 pièces)
Gratin de légumes 2€20 pièce
Poêlée de fèves 2€50 la part
Pomme de terre gratinée 2€20 pièce
Poêlée de pommes de terre Landaise 3€50 la part

Menu à 20€00 TTC par personne

Médailon de foie gras de canard entier (maison)
Tourte St Jacques, lotte, poissons et fruits de mer
Mijotée de veau sauce cèpes et légumes
Poêlée de pommes de terre landaise
Entremet poires chocolat

Menu à 28€00 TTC par personne

Médailon de foie gras de canard entier (maison)
Dos de bar et sa Gambas, crème de langoustine
Pavé de veau et son créme aux morilles
Pomme de terre gratinée et poêlé de fèves
Entremet praliné noisette

Tous nos plats proposés sont à retirer sur place,
Un acompte de 50%
vous sera demandé à la commande

Réservation avant midi le :

Dimanche 17 décembre pour le repas du 24 et 25 12 2023

Dimanche 24 décembre pour le repas du 31 12 2023



