

Stéphane Butin Traiteur

Carte des plats cuisinés Noël – Nouvel An 2024-2025

« 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)
Bouchée aux ris de veau et morilles 5€50 pièce

Les poissons chauds

Lotte à l'américaine 12€50 la part
Gambas à l'américaine 8€50 les 6 pièces
Filet de St Pierre sauce champagne 7€50 la part
Dos de loup et sa Gambas, crème d'asperge 7€50 la part

Les viandes

Mijotée de cerf sauce 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 cet son crémé aux cèpes 8€50 la part
Tournedos de magret de canard sauce poivre 7€50 la part
Coq au vin aux morilles 7€50 la part

Les légumes d'accompagnement « fait maison »

Pommes dauphines (maison) 2€10 la part (3 pièces)
Gratin de légumes 2€50 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
Fagot d'asperges 2€50 pièce

Menu à 20€00 TTC par personne

Médailon de foie gras de canard entier (maison)
Dos de loup à la Provençale
Mijotée de cerf aux champignons
Gratin dauphinois
Entremet croustillant au chocolat

Menu à 28€00 TTC par personne

Médailon de foie gras de canard entier (maison)
Filet de St Pierre crème de langoustine
Tournedos de magret de canard et son crémé aux morilles
Gratin dauphinois et Poêlée de fèves à la Provençale
Entremet croustillant au chocolat

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

Réservation avant midi le :

Dimanche 15 décembre pour le repas du 24 et 25 12 2024

Dimanche 22 décembre pour le repas du 31 12 2024



