Amandine
by Valentin traiteur

TRAITEUR & ORGANISATEUR
DE RÉCEPTION SUR MESURE

Menu de Fêtes

02 38 80 02 24 - contact@amandinetraiteur.fr

www.amandinetraiteur.fr

"FAIT MAISON"

"FAIT MAISON"

Les pièces salées froides

Dôme foie gras et gelée de confit d'hibiscus	2,30 €
Pomme granny smith, magret de canard frit, pickles d'échalotes	2 €
Tartare d'huître, caviar de Sologne et chantilly à la vodka	4,90 €
Tartelette du pêcheur, rillettes de saumon et crevette	2 €
Mini gaufre au chèvre de Sologne, figues et réduction de balsamique M. POURET	2 €
Panna cotta de panais au chocolat blanc et brisures de truffe	2,30 €

Les pièces salées chaudes

Ris de veau, crémeux au panais et à la noisette	2,50 €
Tartelette fine de boudin blanc aux morilles et compotée de pommes	2 €
Raviole de homard et son émulsion cappuccino	2,50 €
Saint-Jacques snackée, purée de topinambours et chips de lard	2,30 €
Croustillant à la Fourme d'Ambert et poire confite au vinaigre de cidre M. POURET	2,30 €
Chou mousseline de légumes au safran du Gâtinais	2 €

Les entrées froides

Pressé de foie gras de canard aux cèpes	10 €
Carpaccio de St-Jacques et vanille de Madagascar, chou rouge au combava sur tuile croustillante	11 €
Foie gras de canard mi-cuit à la tranche ou au Kg, confit d'oignons, briochette	12 € Tr 130 € Kg
Saumon Gravlax à la tranche ou au Kg, blinis format lunch maison	9 € Tr 100 € Kg
Millefeuille de légumes, coulis de betterave et caviar végétal	9,50 €

Offre valable du 22 décembre 2025 au 4 janvier 2026, sur commande 1 semaine à l'avance, TVA à 5,5%.

Les entrées chaudes

Vol au vent revisité, effiloché de canard et foie gras, jus réduit	12,50 €
Filet de Saint-Pierre rôti, beurre blanc aux agrumes, légumes croquants	11,50 €
Tarte forestière, œuf coulant et mimolette	10 €

Les plats chauds

Bœuf mariné, consommé herbacé, mousseline de carottes et sucrine braisée	15 €
Magret d'oie laqué aux épices de Noël, pomme darphin et dariole de légumes	16 €
Ballottine de poularde aux écrevisses, pignons et petits légumes, crème de crustacés	15 €
Tajine de langoustines au safran et légumes confits	17 €
Filet de bar, écume de champagne et risotto truffé	17 €
Cannelloni de légumes et mozzarella truffée, polenta au beurre noisette	14 €

Les desserts

Bûchette intense chocolat marron (individuelle ou à découper jusqu'à 16 parts)	6,50 €
Boule nougat exotique (individuelle ou à découper jusqu'à 6 parts) Panachage possible des boules	6,50 €
Boule vanille fruits rouge (individuelle ou à découper jusqu'à 6 parts) Panachage possible des boules	6,50 €
Plateau de 24 mignardises en 4 variétés : • Tartelette chocolat et fève de Tonka • Sablé breton, mousse marron et citron confit • Chou craquelin mousseline au caramel et éclats de nougatine • Dôme pommes caramélisées déglacées au vinaigre de cidre M. POURET sur pain d'épices	36 €

Recettes végétariennes

Commande :

PAR MAIL à contact@amandinetraiteur.fr
PAR TÉLÉPHONE au 02 38 80 02 24
Au minimum 1 semaine avant la date souhaitée

Retrait :

Directement à notre laboratoire de Saran
Mercredi 24 décembre : de 09h à 16h
Jeudi 25 décembre : de 09h30 à 12h
Mercredi 31 décembre : de 09h à 16h
Pour les autres jours : de 09h à 16h

Règlement :

A réception de votre bon de commande par mail
avec la facture jointe.

Vos mets seront dressés sur platerie à usage unique,
accompagnés d'une fiche de remise en température.

OFFRE VALABLE DU 22 DÉCEMBRE 2025 AU 4 JANVIER 2026,
SUR COMMANDE 1 SEMAINE À L'AVANCE, TVA À 5,5%.

379 route Nationale 20 - 45770 Saran
02 38 80 02 24 - contact@amandinetraiteur.fr

www.amandinetraiteur.fr

Pour votre santé, mangez 5 fruits et légumes par jour.

Ne pas jeter sur la voie publique. Création Amandine Traiteur.