

## Volailles festives

Chapon	18,90€ /kg
Pintade chaponnée	20,90€ /kg
Pintade	14,90€ /kg
Poularde	21,90€ /kg
Caille	19,90€ /kg
Canette	14,90€ /kg
Magret de canard	32,90€ /kg

## Farces

Farce fine nature (veau, porc, oeuf, persillade)	16,90€ /kg
Marrons, cèpes, foie gras	26,90€ /kg
Morilles, pistaches	24,90€ /kg
Pain d'épices, orange, miel	25,90€ /kg

## Menu de fêtes

**37€**

- Coquilles St-Jacques  
ou  
Tourte ris de veau et foie gras
- 
- Blanquette de lotte au safran ou Chapon sauce  
champagne et morilles
- Avec poêlée gourmande ou forestière
- 
- Brie truffé
- 
- Écrin au chocolat  
ou
- Rosace vanille exotique

## Agneau

Carré d'agneau en croûte d'herbes	34,90€ /kg
Gigot rôti	31,90€ /kg
Épaule d'agneau en rôti :	
★ Nature	31,90€ /kg
★ Insert de beurre persillé	33,90€ /kg

## Boeuf

Rumsteak	32,90€ /kg
Filet de boeuf (tournedos ou rôti)	59,90€ /kg

## Veau

Filet de veau (grenadin ou rôti)	53,90€ /kg
Rôti de veau (quasi ou noix)	32,90€ /kg
Rôti de veau Orloff	35,90€ /kg

BT

## Boucherie

## Charcuterie

## Traiteur

**45 Avenue des pyrénées  
31120 Lacroix-Falgarde**

**05 61 76 24 98**

**Joyeuses Fêtes  
2025**

## ★ Verrines

3€ /pce

★ Tartare de tomate et queue de crevette au piment d'Espelette

★ Tartare de saumon et crème d'avocat

★ Caviar d'aubergine, ricotta et coppa

## ★ Apéritifs

Chiffonnade Jambon cru Bellota

12,90€ /100g

Escargots de bourgogne

9,80€ /12 pcs

Assortiment de mini-quiches

21,90€ /25 pcs

Mini navette :

- ★ Mousse de foie gras
- ★ Saumon fumé

Mini blinis tapenade tomate et chiffonnade de jambon serrano

0,95€ /pce

Foie gras mi-cuit

105,90€ /kg

## ★ Entrées froides

Planche de saumon gravlax

79,90€ /kg

Porcelet farci

(confit d'oignons et pistaches)

39,90€ /kg

Pâté en croute :

- ★ Richelieu canard
- ★ Pintade, morilles
- ★ Filet de canard et figues
- ★ Oie aux péches et insert foie gras

22,90€ /kg

26,90€ /kg

33,90€ /kg

37,90€ /kg

## ★ Entrées chaudes

Coquilles Saint-Jacques

8,00€ /pce

Bouchées à la reine

6,90€ /pce

(ris de veau et morilles)

Boudin blanc :

17,90€ /kg

- ★ au porto
- ★ aux morilles 3%
- ★ aux truffes 2%

20,90€ /kg

26,90€ /kg

Tourte ris de veau et foie gras

5,90€ /pce

## ★ Accompagnements

Gratin dauphinois truffé

22,90€ /kg

Fagot de haricots verts lardé

1,60€ /pce

Purée de butternut aux éclats de marrons

22,90€ /kg

Pommes dauphines

22,90€ /kg

Beignets de courgette

23,90€ /kg

Poêlée forestière

20,90€ /kg

(pommes de terre en persillade et champignons forestiers)  
Poêlée gourmande  
(champignons, fèves, haricots verts et persillade)

21,90€ /kg

## ★ Plats cuisinés

Ris de veau aux morilles

54,90€ /kg

Chapon sauce champagne et morilles

28,90€ /kg

Blanquette de lotte au safran

39,90€ /kg

## ★ Préparations festives

Rôti de veau Mère Noël  
(pain d'épices et orange)

34,90€ /kg

Filet de boeuf Rossini

67,90€ /kg

Filet mignon de Noël  
(marrons, cèpes, noix)

30,90€ /kg

Rôti de boeuf forestier  
(fondue de cèpes, échalotes, persillade)

34,90€ /kg

Rôti de chapon farci\*

28,90€ /kg

Rôti de pintade farci\*

26,90€ /kg

Rôti de canette farci\*

26,90€ /kg

Caille farcie\*

8,00€ /pce

(\*) : Voir dans la rubrique "farces"

Rôti de magret :

★ Nature

34,90€ /kg

★ Oranges confites et miel

38,90€ /kg

★ Foie Gras

59,90€ /kg