



*Fêtes de  
fin d'année*

*Dumond*

TRAITEUR





# A la carte



## - Apéro -

### Mise en Bouche froide 4 pièces - 6,85 €

Verrine suprême d'asperge et St Jacques  
Profiterole tomate provençale  
Brochette crevette marinée saumon fumée  
Navette boudin blanc aux pommes caramélisée

### Pain surprise - 36,50€

### Mise en Bouche chaude 4 pièces - 8,90 €

Gougère fromage  
Brochette de crevettes panées  
Mini burger  
Feuilleté saumon

## - Entrée & Poisson -

**Assiette de foie gras (50gr)** sur pain aux figues et sa compotée d'oignons - 12,90 €

**Tatin d'oignons et chèvre** sur lit de frisée et noix - 10,90 €

**Cassolette de fruits de mer** - 11,45 €

**Cassolette de médaillon de lotte,** crevettes et petits légumes - 14,10 €

**Filet de perche, beurre nantais,** julienne poireaux carottes - 10,90 €

## - Viande -

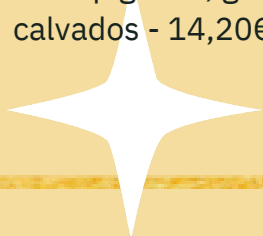
**Poêlon de moelleux de porc à l'ancienne,** galette de pomme de terre, purée de potiron - 12,20 €

**Brochette de soja aux pruneaux,** champignons, gratin dauphinois, pêche au calvados - 14,20€

**Aiguillette de canard, sauce morille,** pêche au calvados, pommes de terre sautées, flan de duxelle de champignons - 15,40 €

**Fondant de chapon farci aux marrons,** gratin dauphinois, pêche au calvados, champignons persillés - 17,20 €

**Pavé de cerf sauce grand veneur,** pomme garnis exotisme, gratin dauphinois, champignons - 17,95 €



# Menus

## Étoile des neiges - 22,05€

Cassolette de fruits de mer  
&  
Poêlon de moelleux de porc à  
l'ancienne, galette de pomme  
de terre, purée de potiron

## Paillettes - 24,30€

Filet de perche, beurre nantais,  
julienne poireaux-carottes  
&  
Aiguillettes de canard, sauce  
morille, pêche au calvados,  
pommes de terre sautées, flan  
de duxelle de champignon

## Douceur d'hiver - 27,90€

Assiette de foie gras (50gr)  
sur pain aux figues et sa  
compotée d'oignons  
&  
Fondant de chapon farci aux  
marrons, gratin dauphinois,  
pêche au calvados,  
champignons persillés

## Prestige - 30,90€

Cassolette de médaillon de  
lotte, crevettes et petits  
légumes  
&  
Pavé de cerf,  
sauce grand veneur,  
pomme garnis exotisme,  
gratin dauphinois, champignons

## Pomme de pin - 23,90€

Tatin d'oignons et chèvre sur lit  
de frisée et pignons de pin  
&  
Brochette de soja aux  
pruneaux, champignons, gratin  
dauphinois, pêche au calvados

## Lutin - 14,90€

Papillote de jambon emmental  
&  
Aiguillettes de poulet à la  
crème,  
pommes noisettes  
&  
Gâteau tout chocolat



# Bon de commande



Réservations possibles jusqu'au 17/12 pour Noël et jusqu'au 24/12 pour le réveillon du Nouvel An dans la limite des stocks disponibles.

Contactez-nous au 02 51 67 53 05 ou par mail à [ouvrardtraiteur@orange.fr](mailto:ouvrardtraiteur@orange.fr).

INTITULÉ	PRIX	QUANTITÉ	TOTAL
Menu Étoile des neiges .....	22,05€	.....	.....
Menu Paillettes .....	24,30€	.....	.....
Menu Douceur d'hiver.....	27,90€	.....	.....
Menu Prestige.....	30,90€	.....	.....
Menu Pomme de pin .....	23,90€	.....	.....
Menu Lutin .....	14,90€	.....	.....
Pain surprise .....	36,50€	.....	.....
Mise en Bouche froide 4 pièces .....	6,85€	.....	.....
Mise en Bouche chaude 4 pièces .....	8,90€	.....	.....
Assiette de foie gras* .....	12,90€	.....	.....
Tatin d'oignons et chèvre* .....	10,90€	.....	.....
Cassolette de fruits de mer* .....	11,45€	.....	.....
Cassolette de médaillon de lotte* .....	14,10€	.....	.....
Filet de perche, beurre nantais .....	10,90€	.....	.....
Poêlon de moelleux de porc à l'ancienne* .....	12,20€	.....	.....
Brochette de soja aux pruneaux .....	14,20€	.....	.....
Aiguillette de canard sauce morille .....	15,40€	.....	.....
Fondant de chapon farci aux marrons ...	17,20€	.....	.....
Pavé de cerf sauce grand veneur .....	17,95€	.....	.....

Date du repas .....

M.Mme .....

Adresse .....

.....

Téléphone (obligatoire) .....

E.mail (obligatoire) .....

**Ouvrard**  
TRAITEUR

\* Produit conditionné avec contenant consigné