



**Duvrand**  
TRAITEUR

C A R T E D E S

*Fêtes de fin  
d'année*

— 2 0 2 4 —



# Apéro

---

## Planche Scandinave (4 pers.) - 31,90 €

Saumon découpe scandinave, crevette décortiquée, rillettes de St Jacques toast, crème ciboulette, olive, concombre

## Planche Montagnarde (4 pers.) - 25,40 €

Rondelle de saucisson de Beaufort, rondelle saucisson noisette, jambon de pays, mini pâté en croûte de poulet à la moutarde, allumette de Tome de Savoie et Reblochon

# Entrée

---

## Assiette de foie gras (50 gr)

sur pain aux figues et pain maïs, et sa compotée d'oignons - 12,90 €

## Cassolette de fruits de mer, julienne de

poireaux carotte, moules, crevettes, St Jacques, sauce - 11,45 €

# Viande

---

**Suprême de pintade sauce Morille**, gratin dauphinois, champignons - 13,90 €

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

**Noix de jambon au Miel**, pomme de terre grenaille, pomme caramélisée - 11,90 €

**Caille farcie sauce Morille**, pêche au calvados, purée de céleris, gratin dauphinois - 16,90 €

## Mise en Bouche chaude 3 pièces - 5,40 €

- Gougère fromage
- Brochette de crevettes panées
- Briochette de St Jacques

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

- Verrine suprême d'asperge et St Jacques
- Wrap poulet au curry
- Brochette magret de canard, tomate confite, œuf de caille
- Navette boudin blanc aux pommes caramélisées

## Pain surprise - 36,50€

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

**Coeur de Merlu**, sauce beurre nantais, flan de carotte et fondue de poireaux - 12,10 €

**Brochette de limande et crevette**, sauce beurre d'orange, brunoise de légumes de saison (carotte, choux-fleurs, navet, pomme de terre) - 12,80 €

**Souris de cerf**, sauce grand veneur, gratin dauphinois, pêche au calvados, champignons - 12,90 €

**Brochette onglet de veau**, sauce normande, pomme de terre grenaille, purée de potiron, champignons - 20,60 €





# Nos menus

## Étoile des neiges - 22,40 €

Cœur de Merlu sauce beurre nantais, flan de carotte et fondue de poireaux  
&  
Noix de jambon au Miel, pomme caramélisée, pomme de terre grenaille

## Douceur d'hiver - 27,90 €

Brochette de limande et crevette sauce beurre d'orange, brunoise de légumes de saison (carotte, choux-fleurs, navet, pomme de terre)  
&  
Caille farcie sauce Morille, pêche au calvados purée de céleris, gratin dauphinois

## Lutin - 14,90€

Galet de mousse de canard rosette  
&  
Nugget de poulet à la crème pomme noisette  
&  
Eclair chocolat

## Paillettes - 24,75 €

Cassolette de fruits de mer  
&  
Suprême de pintade sauce Morille, 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



# Ban 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 .....	22,40€	.....	.....
Menu Paillettes .....	24,75€	.....	.....
Menu Douceur d'hiver.....	27,90€	.....	.....
Menu Pomme de pin .....	23,90€	.....	.....
Menu Lutin .....	14,90€	.....	.....
Planche apéro scandinave* .....	31,90€	.....	.....
Planche apéro montagnarde* .....	25,40€	.....	.....
Pain surprise .....	36,50€	.....	.....
Mise en Bouche froide 4 pièces .....	6,85€	.....	.....
Mise en Bouche chaude 3 pièces .....	5,40€	.....	.....
Assiette de foie gras* .....	12,90€	.....	.....
Tatin d'oignons et chèvre* .....	10,90€	.....	.....
Cassolette de fruits de mer* .....	11,45€	.....	.....
Coeur de merlu .....	12,10€	.....	.....
Brochette de limande et crevette .....	12,80€	.....	.....
Suprême de pintade .....	13,90€	.....	.....
Brochette de soja aux pruneaux .....	14,20€	.....	.....
Noix de jambon au Miel .....	11,90€	.....	.....
Souris de cerf sauce grand veneur .....	12,90€	.....	.....
Caille farcie sauce Morille .....	16,90€	.....	.....
Brochette onglet de veau .....	20,60€	.....	.....

Date du repas .....

M.Mme .....

Adresse .....

.....

Téléphone (obligatoire) .....

E.mail (obligatoire) .....

**Ouvrard**  
TRAITEUR

\* *Produit conditionné avec contenant consigné*