

CARTE

2025



# des fêtes de fin d'année



**Menus**  
**Amuse-bouches**  
**Entrées**  
**Viandes**

...

*Duvrand*  
TRAITEUR





# Apéro

**Plateau de 20 navettes garnies - 21 €**

- Saumon fumée
- Mousson de canard
- Beurre de sardine

**Cake mixte 18 pièces - 12 €**

- Foie gras figue
- Saumon fumée

**Pain surprise 48 pièces - 36,50 €**

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

- Gougère fromage
- Crousti d'escargot
- Mini-burger

**Mise en Bouche froide 3 pièces - 5,40 €**

- Verrine panacotta de bettrave et crumble
- Foie gras sur pain noir
- Blini saumon



# Entrée

**Assiette de foie gras (70 gr) - 12,90 €**  
sur pain aux figues et pain maïs, et sa compotée d'oignons

**Tatin de légumes - 10,90 €**

**Cassolette de poisson - 10,50 €**  
Merlu, saumon, sauce, poireaux, champignons

**Cassolette de fruits de mer - 11,80 €**  
Julienne de poireaux carotte, sauce, moules, crevettes, St Jacques

**Coeur de merlu - 12,90 €**  
Sauce beurre nantais, flan de brocolis et brochette de petits légumes (carotte, tomate cerise, bille de pomme de terre, courgette)



# Viande

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

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

**Filet mignon de cerf - 15,60 €**  
Sauce échalotte, gratin dauphinois, champignons, pêche au calvados

**Parmentier de canard - 12,50 €**

**Pavé de filet de veau - 22,80 €**  
Sauce Normande pomme caramélisée, galette de pomme de terre, purée potiron

**Joue de porc à la moutarde - 11,15 €**  
Flan de duxelle de champignon, pomme de terres sautées

**Mignonnette de dinde - 11,15 €**  
farcie aux girolles, sauce forestière et flan de carottes

# Nos menus

## Étoile des neiges - 22 €

Cassolette de fruits mer  
&  
Mignonnette de dinde farcie aux  
girolles, sauce forestière et flan de  
carottes

## Pomme de pin - 23,90 €

Tatin de légumes salade verte  
&  
Brochette de soja aux pruneaux,  
champignons, gratin dauphinois,  
pêche au calvados

## Paillette - 25 €

Cassolette de Poisson : merlu,  
saumon, sauce, poireaux, champignons  
&  
Filet mignon de cerf, sauce échalotte,  
gratin dauphinois, champignons, pêche  
au calvados

## Douceur d'hiver - 27 €

Mise en bouche 3 pièces

- Verrine panacotta de bettrave et  
crumble
- Foie gras sur pain noir
- Blini saumon

&

Pavé de veau sauce normande, pomme  
caramélisée, galette de pomme de  
terre, purée de potiron

## Lutin - 14,90€

Galet de mousse de canard rosette  
&  
Nugget de poulet rösti  
&  
Eclair chocolat



# Bon de commande



Réservations possibles jusqu'au 16/12 pour Noël et jusqu'au 23/12 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 .....	22,00 €	.....	.....
Menu Paillettes .....	25,00 €	.....	.....
Menu Douceur d'hiver.....	27,00 €	.....	.....
Menu Pomme de pin .....	23,90 €	.....	.....
Menu Lutin .....	14,90 €	.....	.....
Plateau 20 navettes garnies .....	21,00 €	.....	.....
Cake mixte 18 pièces .....	12,00 €	.....	.....
Pain surprise 48 pièces .....	36,50 €	.....	.....
Mise en Bouche froide 3 pièces .....	5,40 €	.....	.....
Mise en Bouche chaude 3 pièces .....	5,40 €	.....	.....
Assiette de foie gras* .....	12,90 €	.....	.....
Tatin de légumes* .....	10,90 €	.....	.....
Cassiolette de fruits de mer* .....	11,80 €	.....	.....
Cassiolette de poisson* .....	10,50 €	.....	.....
Coeur de merlu .....	12,90 €	.....	.....
Suprême de pintade .....	13,90 €	.....	.....
Brochette de soja aux pruneaux .....	14,20 €	.....	.....
Filet mignon de cerf .....	15,60 €	.....	.....
Pavé de filet de veau .....	22,80 €	.....	.....
Joue de porc à la moutarde .....	11,15 €	.....	.....
Mignonnette de dinde .....	11,15 €	.....	.....
Parmentier de canard* .....	12,50 €	.....	.....

Date du repas .....

M.Mme .....

Adresse .....

.....

Téléphone (obligatoire) .....

E.mail (obligatoire) .....

**Ouvrard**  
TRAITEUR



\* Produit conditionné avec contenant consigné