

C A R T E

2025



des fêtes de fin d'année



**Menus
Amuse-bouches
Entrées
Viandes**

...

Duvard
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
- Crosti 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

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

Pomme de pin - 23,90 €

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



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.

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 €
Cassolette de fruits de mer*	11,80 €
Cassolette 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