Arnaud TRAITEUR

CARTE DES FÊTES 2022

les entrées chaudes

Escargots traditionnels coquille (la douzaine)	8,20€
Jambon en croûte sauce Madère	10,20€
Couronne de Noël aux fruits de mer et crustacés	10,50€
Coquille Saint Jacques	11,50€
Cassolette lutée escargots lardons épinards	12€
Cocotte de ris de veau aux morilles poireaux	14€

les entrées froides

Marbré de Jarret de bœuf au foie gras	9,50€
Tranche de terrine au poisson et crabe	9,50€
Dôme saumon gravelax fromage frais mangue	11,10€
1/2 Langouste	39€
Roulé de saumon entier	51€/kg
Saumon fumé tranché (ou au kilo)	72€/kg
Foie gras de canard entier (ou au kilo)	260€/kg

les viandes

Fondant veau mijoté 5 heures	11,50€
Chapon	12,50€
Crumble gigot d'agneau aux fines herbes	13,50€
Caille farcie	15,50€
Pavé de cerf	16€
Tournedos de bœuf	18€

les poissons

Parmentier à la noisette aux poissons	16,20€
Daurade entière farcie	16,50€
Marmite Océane embeurrée légumes (Saumon / St Jacques / Gambas)	16,50€
Filet de Bar	18,50€

les enfants

Ourson béchamel	8,50€
Sapin jambon/œuf mollet	9,50€

les garnitures

Duo de mousseline (potiron/céléri)
Poêlée de légumes d'antan
Râpé de pomme de terre chapelure aux graines

une garniture comprise pour l'achat d'une viande ou d'un poisson
accompagnement supplémentaire 3,50€/part

Créez votre cocktail et/ou votre plateau de fromages en nous consultant
Dernières commandes des plats le 21 décembre inclus

3 route de Jonquery 51170 VILLE EN TARDENOIS
06 22 17 85 64 / arnaud.traiteur@sfr.fr
www.arnaud-traiteur.fr

Foie gras en terrine

A partir de 250g **260€/kg**

Pensez à commander !

.....

du 10 au 22 décembre

Commande de volailles

retrait à partir du 23 décembre à la boutique

.....

du 22 au 24 décembre

Étale de fruits de mer et huitres

devant la boutique

.....

Pour l'Épiphanie venez découvrir notre

Galette des Reines (salée)