

VOTRE TRAITEUR POUR LES FÊTES



Les commandes sont à passer avant les :
Vendredi 19 Décembre pour Noël
Vendredi 26 Décembre pour Nouvel An

Le retrait se passera :
Pour Noël, le 24 Décembre entre 14h30 et 17h30
Pour Nouvel An, le 31 Décembre entre 14h30 et 17h30

Possibilité de livraison, nous consulter,
Pour toutes réservations, nous sommes à votre disposition

02 47 59 60 84
info@hurtault-traiteur.com

Rue Léon Daunassans
37240 MANTHELAN

WWW.HURTAULT-TRAITEUR.COM



Ne pas jeter sur la voie publique

Carte Festive
2025-2026

Pour vous régaler pendant les Fêtes

MISE EN BOUCHE



Planchette Terre (pour 6 personnes) 24,00€

Foie gras sur pain aux fruits secs, jambon Serrano, mini saucisson, cappuccino de cèpes, buns poulet aux sésames, brochette magret et pomme caramélisée

Planchette Mer (pour 6 personnes) 24,00€

Crevettes à la thaï, blinis de saumon gravlax, brochette de poissons, rillettes de St Jacques, cuillère mousse de hareng aux poivres, moule à la provençale

Plateau de mise en bouche froide (18 pièces) à 23,00€

Blinis de saumon gravlax, foie gras sur pain aux fruits secs, mini club sandwich rillettes de St Jacques, buns poulet aux sésames, wrap saumon fumé et wasabi, verrine cappuccino de cèpes

Plateau de mise en bouche chaude (18 pièces) 22,00€

Burger tourangeau, croustade d'escargot, brick de gambas, bouchée ris de veau, tarte trois fromages, burger végétarien

PRODUITS DE FÊTES



Saumon gravlax : 65,00€ le kilo

Saumon fumé au bois de hêtre : 70,00€ le kilo

Foie gras au safran : 130,00€ le kilo

Foie gras et chapon à l'armagnac : 135,00€ le kilo

Farce bouchée à ris de veau : 45,00€ le kilo

Coque à bouchée : 2,00€ la coque

COCKTAIL DINATOIRE

20 pièces à 30,00€

Salées

- * Blinis de saumon gravlax * Foie gras sur pain aux fruits secs
- * Buns poulet aux sésames * Wrap saumon fumé et wasabi
- * Verrine cappuccino de cèpes * Cuillère foie gras sur chutney
- * Brochette de poissons * Burger tourangeau * Croustade d'escargot
- * Brick de gambas * Mini cannelé * Bouchée ris de veau
- * Mini club sandwich rillettes de St Jacques * Cuillère mousse de hareng aux poivres
- * Navette chantilly de légumes à l'huile d'olive fumé
- * Tartelette chèvre et piment d'Espelette

Sucrées

- * Macaron caramel beurre salé * Croustillant chocolat
- * Riz au lait à l'ancienne et pommes caramélisées
- * Choux croustillant mascarpone fruits rouges



MENUS FESTIFS



Menu à 38,00€

Cocktail 8 pièces

Médailillon de foie gras au safran, chutney de saison

Filet de canette laqué au miel et soja, sauce morilles, cueillette des sous-bois

Plateau de fromages affinés

Entremet praliné vanille et croustillant chocolat blanc

*

Menu Enfant à 15,00€

Saumon fumé

Aiguillette de chapon à la crème, écrasé de pomme de terre

Trilogie de choux

À la carte



ENTRÉES FROIDES

Terrine de foie gras et chapon à l'armagnac, compotée de figues 14,00€

Verrine de mousse de foie gras sur poire pochée au Crémant 9,50€

Parfait de légumes et saumon fumé, gelée d'agrumes, mousseline wasabi 11,00€

Panna cotta à la bisque de homard et gambas grillées 11,00€

ENTRÉES CHAUDES

Panier de crustacé et étuvée de carottes jaunes, sauce champagne 12,50€

Brick de lotte à la bretonne, crémeux de crustacé 13,50€

Cassiolette de ris de veau et volaille festive à la forestière 12,50€

Pithiviers de canard, jus aux poivres de Madagascar 12,50€

PLATS

Dos de cabillaud en croute de chorizo et son velouté de panais, wok de légumes 17,00€

Filet de bar et sa mousse de langoustine, réduction de Riesling safrané 17,00€

Suprême de volaille farci et cuit en 2 temps,

infusion de sauge, tombée de champignons et marrons 15,50€

Pavé de veau à l'Italienne gratiné à la mozzarella,

réduction balsamique, risotto aux cèpes 17,00€

Caille entière farci aux raisins, sauce vin jaune et flan de butternut au tandoori 15,50€

Filet de canard piqué aux truffes, sauce morilles,

gratin de pomme de terre au comté 16,00€

Filet de boeuf au coeur de foie gras, sauce Périgourdine,

écrasé de pomme de terre truffé 19,50€



Plateau de fromages affinés : 4,50€

DESSERTS

Bûche mangue et dès d'ananas flambé au rhum 5,50€

Eclair revisité à la pistache de Dubaï et chocolat, fruits de saison 5,50€

Entremet praliné vanille et croustillant chocolat blanc 5,50€

Mignardises 5 pièces 5,50€