MENU DES FÊTES
2026 - 2027

HURTAULT Traiteur

Votre Artisan
Traiteur

FAIT MAISON

Légumes frais, viandes françaises et poissons issus de la pêche raisonnée

Entrées froides

- Terrine de foie gras au safran de Marie-Claire, compotée d'échalotes au Chinon / 14,00€
- Ballotine de saumon et crabe, sauce légère aux œufs de hareng fumé / 11,00€
- Fraîcheur de crevettes à la thaï, citron confit et ciboulette / 11,00€
- Blinis de légumes marinés sur houmous de légumes et saumon gravlax / 12,00€

Entrées chaudes

- Cassolette de St-Jacques, étuvée de légumes, sauce champagne / 14,50€
- Brick de chapon et cèpes, sauce foie gras / 12,50€
- Cassolette de gambas et chorizo, jus de moule safrané / 11,50€
- Chausson d'escargots et ris de veau, sauce poivre de Sichuan / 12,50€

Plats

- Dos de cabillaud en lac d'épices, sauce Vouvray et flan de légumes au tandoori / 18,00€
- Retour de pêche et brunoise de St-Jacques, réduction de soupe de poissons, flan de légumes au tandoori / 17,00€
- Ballotine de chapon farci, infusion de sauge, cueillette des sous-bois / 17,00€
- Pavé de veau en croûte d'herbes, sauce Marsala, écrasé de pommes de terre / 17,50€
- Pavé de lomo ibérique flambé au vieux rhum Clément, jus de cuisson, écrasé de patate douce aux éclats de noisettes / 15,50€
- Magret d'oie cuit sur peau au beurre d'escargot et son jus à l'ail noir, tombée de pleurotes et marrons / 16,00€
- Filet de bœuf au cœur de foie gras, sauce périgourdine, pomme de terre grenaille à l'ail confit / 19,50€

Plateaux de fromages affinés / 4,50€

Desserts / 5,50€

- Mousse citron et segment de clémentine sur sablé breton
- Bûche vanille de Madagascar et croustillant chocolat-noisettes
- Entremets exotique et croustillant chocolat blanc
- Mignardises 5 pièces
- Choux façon forêt-noire

Mise en bouche

- Planchette terre (pour 6 personnes) / 26,00€
(foie gras, jambon serrano, buns pastrami et délice de poivrons, terrine de caille aux raisins, St-Marcellin, brochette de poulet au citron et miel)

- Planchette mer (pour 6 personnes) / 28,00€
(rillettes de poissons aux agrumes, poivrons farcis au thon, brochette de St-Jacques, truite fumée, crevette à l'ail doux, tartare de saumon)

- Plateau de mises en bouche froides (20 pièces) / 26,00€
(tartare de saumon au citron confit, navette foie gras et gelée de coing, buns jambon serrano et crème de champignons, brochette crevette marinée et mangue)

- Plateau de mises en bouche chaudes (20 pièces) / 32,00€
(burger chapon au foie gras, samoussa d'effiloché de canard au chorizo, burger St-Jacques au pesto, cassolette de gambas)

Produits de fêtes

- Saumon gravlax / 65,00€ le kilo
- Saumon fumé au bois de hêtre / 70,00€ le kilo
- Foie gras au safran de Marie-Claire / 130,00€ le kilo
- Foie gras rhum vanille / 135,00€ le kilo

Menu enfant / 15,00€

- Saumon fumé
- Aiguillette de chapon à la crème, écrasé de pommes de terre
- Éclair chocolaté

TÉLÉCHARGER LE BON DE COMMANDE !!

Les commandes sont à passer avant le

Dimanche 20 décembre pour Noël
Dimanche 27 décembre pour le Nouvel An

Le retrait se passe

pour Noël, le 24 décembre entre 14h30 et 17h30,
pour le Nouvel An, le 31 décembre entre 12h00 et 16h00

02 47 59 60 84
info@hurtault-traiteur.com
Rue Léon Daunassans
37240 Manthelan