

LÉGUMES :

- | | | |
|--|-----------------|------------------|
| - Gratin dauphinois | (250g la part) | 3.50 € / la part |
| - Gratin forestier | | 3.50 € / la part |
| - Gratin provençal | | 3.50 € /la part |
| - Gratin aux truffes | | 5.50 € / pers |
| - Balluchons de pommes de terre | (200g pièce) | 3.20 € / pièce |
| - poêlée festive
(châtaignes, salsifis, fèves et cèpes, haricots verts) | (200 g / pers) | 4.20 € / pers |
| - Poêlée Saint Hubert
(Fèves, cèpes, pleurotes, champignons de paris, petits pois, lardons) | (200 g / pers) | 3.90 € / pers |
| - Poêlée glacée à brun
(Carottes, céleri, navet, fèves de soja) | (200 g / pers) | 3.00 € / pers |



Gratin Dauphinois

Pour vos fêtes de Noël 2021 et du nouvel an 2022.

Nous vous proposons un grand choix
de plats cuisinés.

Pensez à vos commandes

Afin de mieux vous servir, il est préférable de passer vos commandes avant les 21 et 28 décembre

Lagneau Traiteur

Artisan - Boucher - charcutier - traiteur

*2, avenue de la gare - 18410 Argent / Sauldre
TEL : 02 48 73 60 70*

*8 rue de Lamotte Beuvron - 18410 Brinon / Sauldre
TEL : 02 48 58 56 10*

Site: Traiteur-lagneau.fr

Adresse mail: traiteur.lagneau@orange.fr

(A votre service depuis 1932)

Buffet campagnard, réception, mariage etc...

Nous sommes ouvert les 24 et 31 toute la journée et fermé les 25 décembre et
premier janvier, il vous faudra prendre vos
commandes la veille. Merci de votre compréhension

Volaille de Noël et boudins blanc

Chapon fermier des landes (prêt à cuire)	15.90 € / kg
Dindes fermière des landes (prêt à cuire)	16.90 € / kg
Chapon pintade fermier des landes (prêt à cuire)	18.50 € / kg
Poulardes fermière des landes (prêt à cuire)	13.90 € / kg
Cuisse de chapon (+ - 550g)	16.80 € / kg
Suprême de chapon (+ - 475g)	22.00 € / kg
Cuisse de poularde (+ - 425g)	15.90 € / kg
Suprême de poularde (+ - 325g)	19.90 € / kg
(pour être sûr d'être bien servis, passez vos commandes de volailles festive avant le 20 décembre 12 h)	
Boudin blanc	18.90 € /kg
Boudin blanc truffé	26.50 € /kg
Boudin blanc aux cèpes	20.80 € /kg



PLATS CHAUDS :

Viandes :

- Pavé de kangourou sauce poivrade	6.90 € / pers
- Pavé de biche sauce au foie gras	8.40 € / pers
- Cuissot de biche sauce diane	7.20 € / pers
- Cuisse de canette confite grand veneur	7.80 € / pers
- Suprême de pintade rôtie, aux arômes de truffes	9.20 € / pers
- Pavé de chapon aux morilles	8.90 € / pers
- Cocotte de ris de veau aux girolles (consigne de 2.00 €)	9.50 € / pers
- Jambon de porcelet sauce forestière	7.50 € / pers
- Caille farcie sauce aux cèpes	8.90 € / pers
- Magret de canard, pommes, xérès	7.80 € / pers
- Pithiviers de bœuf au foie gras sauce mère	7.00 € / pers
- Tournedos de veau sauce Richelieu	8.90 € / pers



Pithiviers de bœuf (photo non contractuelle)

PLATS CHAUDS :

- Poisson :

- filet de bar à la crème de porto 6.90 € / pers
- Pavé de saumon sauce verte 6.80 € / pers
- Pavé de sandre au Xérès 7.20 € / pers
- Couronne de sole et Saint Jacques sauce Maltaise 6.40 € / pers
- lingot de homard et saint jacques sauce aurore 8.70 € / pers
- Duo de sole et saumon au basilic, fondue de légumes 6.90 € / pers
- Omble Chevalier sauce Nantua 7.20 € / pers
- Tournedos de brochet sauce Sancerre 5.90 € / pièce

Nuage de saumon fumé aux
écrevisses et crème de
basilic



Entrée froide

Coquille de saumon



Entrée froide

Lingot de sandre aux écrevisses



Entrée froide

MENU N° 1:

Galantine de volaille au cognac

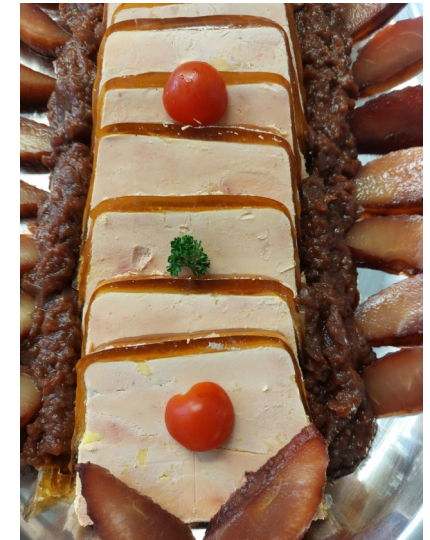
Pavé de saumon sauce verte

Risotto

Cuisses de canette sauce grand veneur

Gratin dauphinois

23.50 € / pers



MENU N°2:

Foie gras de canard cuit à juste
Température, confit d'oignon rouge
et pomme pochée au cidre

Pavé de sandre au Xérès et son
Rizotto

Pavé de biche sauce aux foie gras

Balluchon de pommes de terre

30.40 € / pers



-Apéritif:

- Pain surprises 6 pers = 22.50 € / 12 pers = 45.00 €
(Jambon, roquefort, saumon fumé, rosette, fromage frais, thon)
- Amuse – gueules (6 par personne) 4.50 € / pers
(allumettes, gougères, roulé fromage , quiches, pizza, , croques, saucisses, ..., etc.)

Plats froids

- **Poissons :**
- Ballottine de Saint jacques au saumon fumé et combava 5.95 € / pièce
- Lingot de sandre aux écrevisses (100g) 4.30 € / pièce
- Pressé de sole et saumon au basilic 4.95 € / pièce
- carré de légumes au saumon fumé 4.10 € / pièce
- Coquille de saumon 5.20 € / pièce
- Coquille de sandre 5.20 € / pièce
- Demi langouste océane 19.50 € / pièce
- Nuage de saumon fumé aux écrevisses et crème de basilic 5.20 € / pièce
- Tartare de saumon à l'aneth et pain d'épices 4.95 € / pièce
- Saumon fumé artisanal (maison) (origine Écosse) 54.00 € / kg

- Charcuterie festive :

- Galantine de pintade au foie gras 39.00 € / kg
- Galantine de daim aux noix 28.90 € / kg
- Cochon de lait farci aux champignon des bois 28.70 € / kg
- Galantine de volaille au cognac 26.70 € / kg
- Galantine de faisau au porto 26.70 € / kg
- Galantine de canard au magret fumé 26.70 € / kg
- Petites ballottines 180 / 200g 6.00 € / pièce
(volaille, faisau ou canard)

Cochon de lait farci



- FOIE GRAS

- Pressé de canard confit, foie gras, gelée de crème de griotte et pistaches 5.90 € / pièce
- Foie gras de canard maison 98.00 € / kg
- Terrine de foie gras aux poires aux vin 95.00 € / kg
- Magret farci au foie gras 22.00 € pièce ou 54.00 € / kg

ENTRÉES CHAUDES :

- feuilleté de Saint Jacques 5.80 € / pièce
- Coquille Saint-Jacques au Sancerre 5.80 € / pièce
- Escargots (0.65 € l'escargot) 7.80 € / dz
- Feuilleté de ris de veau 6.90 € / pièce
- Bouchées à la reine (ris de veau, jambon, champignons) 5.80 € / pièce

Pressé de canard confit, foie gras,
gelée de crème de griotte et pistaches



Feuilleté de Saint Jacques

