

Pour vos fêtes de Noël 2022 et du nouvel an 2023.

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 le 21 pour Noël  
et avant le 28 pour la Saint Sylvestre

*Lagneau Traiteur*

*Artisan - Boucher - charcutier - traiteur*

*2, avenue de la gare - 18410 Argent / Sauldre*

*TÉL : 02 48 73 60 70*

*8 rue de Lamotte Beuvron - 18410 Brinon / Sauldre*

*TÉL : 02 48 58 56 10*

*Site:* *Traiteur-lagneau.com*

*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)	17.90 € / kg
Dindes fermière des landes (prêt à cuire)	19.80 € / kg
Chapon pintade fermier des landes (pac)	19.50 € / kg
Poulardes fermière des landes (prêt à cuire)	15.90 € / kg
Cuisse de chapon (+ - 550g)	18.90 € / kg
Suprême de chapon (+ - 475g)	23.80 € / kg
Cuisse de poularde (+ - 425g)	17.50 € / kg
Suprême de poularde (+ - 325g)	21.00 € / kg
(pour être sûr d'être bien servis, passer vos commandes de volailles festive avant le 20 décembre 12 h)	
Boudin blanc	19.50 € /kg
Boudin blanc truffé	27.50 € /kg
Boudin blanc aux cèpes	21.50 € /kg



### MENU N° 1:

Ballotin de volaille, noisettes  
et velouté petits pois

Pavé de saumon crème de beurre blanc  
Risotto

Cuisses de canette confite aux morilles

Gratin dauphinois

31.20 € / pers



Cochon de lait farci

Compte tenu du contexte actuel, nos  
produits sont proposé sous réserve  
d'approvisionnement

**MENU N°2:**

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

**Pavé de sandre au Xérès et son  
Rizotto**

**Pavé de biche aux pommes caramélisées**

**Balluchon de pommes de terre**

**33.40 € / pers**



**-Apéritif:**

**- Pain surprises 6 pers = 24.00 € / 12 pers = 48.00 €**

*(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. )*

**-Charcuterie festive :**

**Galantine de pintade aux légumes**

**28.00 € / kg**

**Cochon de lait farci aux champignon des bois**

**29.50 € / kg**

**Galantine de volaille au cognac**

**28.00 € / kg**

**Galantine de faisan au porto**

**28.00 € / kg**

**Galantine de canard au magret fumé**

**28.00 € / kg**

**Petites ballotines 180 / 200g**

**6.90 € / pièce**

*(faisan ou canard)*

**Ballotin de volaille aux noisettes,  
velouté petits pois**

**6.50 € / pers**

**Foie gras de canard maison**

**138.00 € / kg**

*(la température de cuisson contrôlée au dixième  
de degrés prêt permet de lui conservé toute  
sa texture et sa saveur)*



**Céviché de saumon**



Plats froids

- Poissons :

Céviché de saumon frais sur lit de lentilles	7.20 € / pièce
Pressé de sole et saumon au basilic	6.50 € / pièce
Hure de saumon	6.30 € / pièce
Coquille de saumon	5.60 € / pièce
Demi langouste océane	21.00 € / pièce
Nuage de saumon fumé aux écrevisses et crème de basilic	5.60 € / pièce
Ballotin de Saint Jacques citron vert et fondue de poireaux	7.20 € / pièce
Saumon fumé artisanal ( maison ) (origine Écosse)	56.00 € / kg



Nuage de saumon fumé aux écrevisses et crème de basilic



Coquille de saumon



Demie langouste océane



Feuilleté de Saint Jacques

ENTRÉES CHAUDES :

feuilleté de Saint Jacques	6.90 € / pièce
Coquille Saint-Jacques au Sancerre	6.90 € / pièce
Escargots (0.65 € l'escargot)	8.40 € / dz
Bouchées à la reine ( ris de veau, jambon, champignons)	6.50 € / pièce
Tatin de confit de canard et julienne de légumes	6.00 € / pièce

POISSONS CHAUDS :

Pavé de saumon crème de beurre blanc	7.20 € / pers
Pavé de sandre au Xérès	7.50 € / pers
Couronne de sole et Saint Jacques sauce Maltaise	6.90 € / pers
Lingot de homard et saint jacques sauce aurore	9.50 € / pers
Duo de sole et saumon sur fondue de légumes	7.20 € / pers
Ombre Chevalier sauce Nantua	8.20 € / pers
Tournedos de brochet sauce Sancerre	6.90 € / pers
Filet de Saint Pierre sauce citronnée	8.20 € / pers
Dos de Cabillaud à la vanille	7.50 € / pers
Joue de loup à l'américaine	6.90 € / pers

## PLATS CHAUDS :

### Viandes :

Pavé de kangourou sauce poivrade	7.50 € / pers
Pavé de biche aux pommes caramélisées	8.90 € / pers
Cuisse de canette confite aux morilles	9.50 € / pers
Suprême de pintade rôtie, crème de cèpes	8.70 € / pers
Pavé de chapon aux arômes de truffes	8.90 € / pers
Cocotte de ris de veau aux girolles (consigne de 2.00 €)	10.90 € / pers
Crapaudine de caille reconstituée grand veneur	8.90 € / pers
Magret de canard sauce diable	8.90 € / pers
Pithiviers de bœuf, fondue de légumes au cognac sauce madère	7.80 € / pers
Tournedos de veau sauce Richelieu	9.50 € / pers



**Gratin Dauphinois**



**Pithiviers de boeuf**

### LÉGUMES :

Gratin dauphinois	( 250g la part)	4.00 € / la part
Gratin aux cèpes		4.50 € / la part
Gratin provençal		4.00 € /la part
Gratin aux truffes		6.00 € / pers
Balluchons de pommes de terre	( 200g pièce)	3.50 € / pièce
Poêlée aux châtaignes	( 200 g / pers)	4.80 € / pers
<i>(châtaignes, salsifis, fèves , champignons et lardons )</i>		