

Pour vos fêtes de Noël 2023 et du nouvel an 2024.

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 20 pour Noël
et avant le 27 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 serons ouverts le 24 jusqu'à 13 heures et le 31 également.
fermé le 25 décembre, le premier et 2 janvier,
Merci de votre compréhension

Volaille de Noël et boudins blanc

Chapon fermier des landes (prêt à cuire)	18.70 € / kg
Dindes fermière des landes (prêt à cuire)	19.80 € / kg
Chapon pintade fermier des landes (pac)	21.50 € / kg
Poulardes fermière des landes (prêt à cuire)	17.50 € / kg
Cuisse de chapon (+ - 550g)	22.50 € / kg
Suprême de chapon (+ - 475g)	25.80 € / kg
Cuisse de poularde (+ - 425g)	19.50 € / kg
Suprême de poularde (+ - 325g)	23.90 € / kg
(pour être sûr d'être bien servis, passer vos commandes de volailles festive avant le 19 décembre 12 h)	
Boudin blanc	19.80 € /kg
Boudin blanc truffé	28.00 € /kg
Boudin blanc aux cèpes	22.00 € /kg



MENU N° 1:

Composition ballotine

(Ballottine de volaille, faisan et pintade aux tomates confites, accompagnées de condiment cornichon et brunoise de légumes à l'huile de sésame)

**Pavé de saumon crème de beurre blanc
Risotto**

Cuisses de canette confite aux morilles

Gratin dauphinois

32.40 € / pers



Cochon de lait farci

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

MENU N°2:

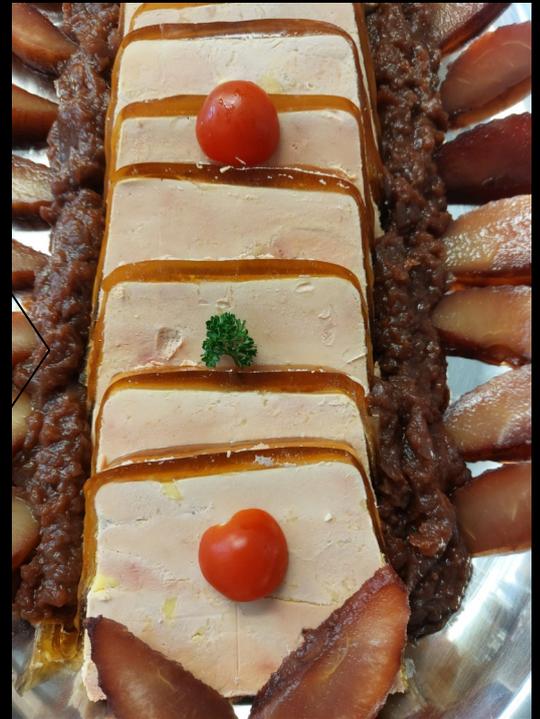
**Foie gras de canard cuit à juste
Température, confit d'oignon rouge
et pomme pochée**

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

Pavé de biche sauce grand veneur

**Balluchon de pommes de terre
et poêlée festive**

39.00 € / pers



-Apéritif:

- Pain surprises 6 pers = 27.00 € / 12 pers = 54.00 €
(Jambon, roquefort, saumon fumé, rosette, fromage frais, thon)

- Amuse – gueules (6 par personne) 4.80 € / pers
*(allumettes, gougères, roulé fromage , quiches,
pizza, , croques, saucisses, .., etc.)*

-Charcuterie festive :

Galantine de pintade aux tomates confites	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
(volaille, faisan et pintade aux tomates confites)	

Composition ballottine

*(Ballottine de volaille, faisan et pintade aux tomates confites,
accompagnées de condiment cornichon et brunoise de légumes
à l'huile de sésame*

7.90 € / pièce

Foie gras de canard maison 145.00 € / 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 et légumes d'hiver à l'aneth	7.20 € / pièce
Millefeuille de saumon, fèves et butternut	5.95 € / pièce
Coquille de saumon	6.50 € / pièce
Coquille de sandre farci	6.50 € / pièce
Demi langouste océane (selon cours environ)	21.00 € / pièce
Nuage de saumon fumé aux écrevisses et crème de basilic	6.70 € / pièce
Saumon fumé artisanal (maison) (origine Écosse)	58.90 € / kg
<u>Composition marine:</u>	8.90 € / pièce

(saumon fumé, bouchées de sandre aux écrevisses et de sole aux agrumes, sauce verte et légumes croquant à l'aneth)



Nuage de saumon fumé aux écrevisses et crème de basilic

ENTRÉES CHAUDES :

feuilleté de Saint Jacques	7.20 € / pièce
Coquille Saint-Jacques au Sancerre	7.20 € / pièce
Escargots (0.70 € l'escargot)	8.40 € / dz
Bouchées à la reine (ris de veau, jambon, champignons)	6.90 € / pièce
Tatin de confit de canard	6.50 € / pièce



Coquille de saumon

POISSONS CHAUDS :

Pavé de saumon crème de beurre blanc	7.80 € / pers
Pavé de sandre au Xérès	7.90 € / pers
Couronne de sole et Saint Jacques sauce Américaine	6.90 € / pers
Lingot de homard et saint jacques sauce aurore	9.50 € / pers
Pavé de Flétan aux fruits rouges	8.20 € / pers
Tournedos de brochet sauce Sancerre	6.90 € / pers
Duo de sole et saumon sauce champagne	6.90 € / pers



Demie langouste océane



Feuilleté de Saint Jacques

PLATS CHAUDS :

Viandes :

Pavé de kangourou aux pommes caramélisées	8.10 € / pers
Pavé de biche Grand veneur	8.90 € / pers
Cuisse de canette confite aux morilles	9.50 € / pers
Suprême de pintade rôtie, crème de cèpes	8.95 € / pers
Pavé de chapon aux arômes de truffes	9.50 € / pers
Cocotte de ris de veau aux girolles (consigne de 2.00 €)	11.50 € / pers
Magret de canard sauce diable	9.60 € / pers
Tournedos de veau sauce Richelieu	11.00 € / pers



Gratin Dauphinois



Pithiviers de boeuf

LÉGUMES :

Gratin dauphinois	(250g la part)	4.20 € / la part
Gratin aux cèpes		4.80 € / la part
Gratin provençal		4.20 € /la part
Gratin aux truffes		6.30 € / pers
Balluchons de pommes de terre	(200g pièce)	3.70 € / pièce
Poêlée aux châtaignes		18.90 € / kg
<i>(châtaignes, salsifis, fèves , champignons, carottes et lardons)</i>		