

Pour vos fêtes de Noël 2024 et du nouvel an 2025.

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 19 pour Noël
et avant le 26 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 et le 31 toute la journée
fermé le 25 décembre et le premier 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:

Tarte Tatin de confit de canard

Couronne de sole et Saint Jacques
sauce Américaine

Tournedos de veau sauce Richelieu

Gratin dauphinois

28.60 € / pers



Cochon de lait farci

MENU N°2:

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

Dos de Cabillaud sauce au champagne

Pavé de chapon sauce Périgourdine

Ecrasé de pommes de terre et panais

33.20 € / 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) 5.10 € / pers
(allumettes, gougères, roulé fromage , quiches,
pizza, , croques, saucisses, ..., etc.)

-Charcuterie festive :

Galantine de volaille au Porto 28.00 € / kg
Cochon de lait farci 29.50 € / kg
Galantine duo (pintade, faisan) 28.00 € / kg
Galantine de canard au ris de veau 32.50 € / kg
Petites ballottines 180 / 200g 6.90 € / pièce
(volaille, canard aux ris de veau ou duo)

Terrine de foie gras, épices de Noël et Menetou rouge 140.00 € / kg

Terrine marbrée de foie gras et ris de veau 87.00 € / kg

Tatin de foie gras au pain d'épice 5.90 € / pièce

Foie gras de canard maison 145.00 € / kg

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

Tartare de saumon





Plats froids

- Poissons :

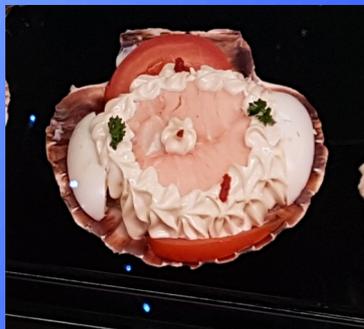
Ballottine de sandre et saumon aux écorces d'agrumes	5.90 € / pièce
Millefeuille de saumon au crabe	6.80 € / pièce
Petit pâté de Saumon glaçage à l'oseille	5.40 € / pièce
Coquille de saumon	6.50 € / pièce
Coquille de colin blanc	6.50 € / pièce
Demi langouste océane (selon cours environ)	21.00 € / pièce
Nuage de saumon fumé aux écrevisses et crème de basilic	6.95 € / pièce
Saumon fumé artisanal (maison) (origine Écosse)	59.80 € / kg



Nuage de saumon fumé aux écrevisses et crème de basilic

ENTRÉES CHAUDES :

Cassolette de Saint Jacques, Vermouth	7.50 € / pièce
et fondue de poireaux (consigne de 2 € non comprise)	
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 citron vanille	7.80 € / pers
Pavé de sandre au Xérès	8.90 € / pers
Filet de bar crème de beurre blanc	8.50 € / pers
Couronne de sole et Saint Jacques sauce Américaine	6.90 € / pers
Lingot de homard et saint jacques sauce Sancerre	9.80 € / pers
Pavé de Flétan sauce aurore	8.20 € / pers
Dos de cabillaud sauce au champagne	7.90 € / pers



Demie langouste océane

PLATS CHAUDS :

Viandes :

Pavé de kangourou au poivre rose	7.80 € / pers
Pavé de biche aux fruits rouge (myrtilles, cassis)	8.90 € / pers
Sauté de cerf aux épices de Noël	7.90 € / pers
Cuisse de canette confite aux morilles	9.50 € / pers
Suprême de pintade rôti aux arômes de truffe	8.95 € / pers
Pavé de chapon Sauce Périgourdine	9.50 € / pers
Cocotte de ris de veau aux girolles (consigne de 2 € non comprise)	9.90 € / pers
Magret de canard sauce diable	9.60 € / pers
Tournedos de veau sauce Richelieu	11.00 € / pers



Gratin Dauphinois

LÉGUMES :

Gratin dauphinois	(250g la part)	4.20 € / la part
Gratin aux cèpes		4.80 € / la part
Gratin aux truffes		6.30 € / pers
Ecrasé de pommes de terre et panais	(200 g)	3.80 € / 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>		