

Delecroix Traiteur

Carte des Fêtes



Toute l'équipe de la
*Boucherie du Bourg
Delecroix Traiteur*
vous souhaite d'excellentes
Fêtes de fin d'année !



Avec nous, vous êtes dans le bon !

Apéritifs

Plateau de 24 canapés 22,00 €
(Œuf de lompe, chèvre, jambon, saumon fumé, œuf, magret fumé)

Moricettes (mini pain brioché en pâte à bretzel) 1,10 €
(Jambon de Parme, saumon fumé, comté beurre noix, tomate mozzarella)

Pains surprises
Charcuterie 32,00 €
Panaché 38,00 €
Saumon fumé maison 46,00 €
Fromage 36,00 €

Mini Chaud
Tourte canard 1,30 €
Tourte chèvre miel 1,30 €
Tourte piperade mozzarella 1,30 €
Muffins courgettes et saumon fumé 0,70 €
Parmentier de canard 1,30 €
Bouchée au camembert 0,80 €
Pizza 4 sortes 0,70 €

Entrées froides

Darne de saumon 5,50 €
(Œuf, tomate, macédoine, mayonnaise)

Médaille de crabe 6,00 €
(Œuf, tomate, macédoine, mayonnaise)

1/2 Langouste à la parisienne 15,50 €
(Œuf, tomate, macédoine, mayonnaise)

Foie gras de canard maison 12,00 €
(Pain d'épice, gelée de Sauternes)

Rose de saumon fumé maison 10,00 €
(Tartare de courgettes, sauce citronnée)

Assortiment de galantines et pâté en croûte 10,00 €
(Tomate, confiture d'oignon)

Foie gras d'oie aux marquants de truffes (au poids les 100 grs) 21,00 €

Entrées chaudes

Nos Bouchées
Ris de veau 8,80 €
Volaille 6,20 €
Chapon Morilles 9,80 €

Coquille St Jacques 6,00 €
(Moules, quenelles, champignons)

Cocotte de ris de veau 11,50 €
(Sauce girolles, champignons, boudin blanc)

Cassiolette d'escargots au Chablis 10,50 €
(Cèpes, escargots, champignons)

Aumônière de St Jacques 9,00 €
(Moules, champignons, quenelles)

Croquettes de crevettes grises 3,80 € / Pièce

Plats cuisinés

Médaille de lotte et écrevisses 14,00 €
Sauce crustacées

Filet de St-Pierre 13,00 €
Sauce poséidon

Filet de turbot 18,00 €
Sauce chorizo

Caille farce fine 13,20 €
Sauce foie gras

Moelleux de chapon 13,00 €
Sauce cèpes

Gigue de chevreuil 13,20 €
Sauce Venaison

Poularde farcie aux trois mendiants 12,80 €
Sauce Porto

Civet de sanglier et aïelles 12,00 €
Sauce grand Veneur

Nos Garnitures

Garniture A 3,80 €
Croquettes • Choux rouge, marrons • Fagot haricots verts • Tomate provençale

Garniture B 3,80 €
Gratin Dauphinois • Poêlée forestière • Mini-carottes • Tomate provençale

Garniture C 3,80 €
Purée saveur truffes • Épinard • Pommes aïelles • Tomate provençale

Garniture D 3,80 €
Timbale de riz basmati • Flan de légumes • Asperges • Tomate provençale

Viandes et volailles crues

Viandes Label Rouge

Veau du Limousin
Bœuf charolais
Porc des Hauts Pays
Agneau

Volailles festives des Landes Label Rouge

Poularde
Dinde
Chapon
Canard
Chapon de pintade
Mini-chapon
Oie
Pintade
Caille
Pigeonneaux
Magret

Dans le contexte actuel ne nous permettant pas de nous réunir nombreux pour les Fêtes de fin d'année, nous vous proposons des rôtis de 1/2 chapon ou de 1/2 dinde farcis ou pas.