

Cocktail et Apéritif

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
), T			0/D'	
verrine		1.50 €/Pièce		

Assortiment de petits fours (20 pièces).....16.00 €

Plateau de 25 canapés assortis.....20.00 €

Planche de chiffonnade de charcuterie (6 personnes)......20.00 €

Pain surprise (40 pièces)......40.00 €

Entrées et Poissons

oquille Saint Jacques à la

Coquille Saint Jacques a la	
Bretonne7.00	€

Saumon fumé maison......7.00 €

Terrine de foie gras de canard maison, origine France, Chutney et toasts.....11.00 €

Duo de lotte et saumon à la Dieppoise.....11.00 €

Brochette de Saint Jacques et	
gambas	11.00 €

Viandes et Accompagnements



Filet de canette en croûte d'épices, jus de	
canard12.00 €	

Ballotin de chapon, sauce morilles.....12.00 €

Suprême de pintade, farce foie gras......12.00 €

Filet de veau, sauce aux cèpes.....12.00 €

Tournedos de bœuf (filet), sauce bordelaise.....14.00 €

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une mousseline de butternut et d'un gratin dauphinois

Desserts

Palet croustillant au chocolat noir.....3.50 €

L'intense fraise......3.50 €

Cheesecake cœur exotique......3.50 €

NOS MENUS



Duo de lotte et saumon à la Dieppoise



Suprême de pintade farce au foie gras et ses garnitures



L'intense fraise

*Dans la limite des stocks disponibles



Terrine de foie gras de canard maison, Chutney, toasts

Brochette de Saint Jacques et gambas

Ballotin de chapon et ses garnitures

Palet croustillant au chocolat noir

*Dans la limite des stocks disponibles

N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement

02 98 78 08 95

contact@traiteur-lefumetdelarree.com

Afin de mieux vous servir, nous vous conseillons de passer votre commande pour

Noël: Avant le 20 Décembre 2025

Nouvel An : Avant le 27 Décembre 2025

Grand choix de volailles sur commande:

Chapon, Pintade, Dinde, Canette, Pigeon, Poularde...

Pour les fêtes de fin d'année, le magasin sera ouvert les mercredis 24 et 31 Décembre 2025 de 8H à 16H30