

# Pour les fêtes de fin d'année

## Le Traiteur Drômois vous propose :

### Ses entrées froides

- Profiteroles au foie gras de canard 7,50€
- Tartare de thon rouge 8,50€
- Tartare de saint jacques 8,00€
- Macaron au foie gras de canard 7,50€
- Saumon farci aux petits légumes 8,00€

### Ses entrées chaudes

- Cassolette de saint jacques gratinées 7,20€
- Mousseline de saumon et sa bisque de homard 7,50€
- Joes de lotte braisées au champagne 8,50€
- Filet de sandre au riesling 8,50€

### Ses viandes\*

- Fricassé de chapon aux morilles 13,00€
- Médaillon de sanglier dans le filet mignon au foie gras 13,50€
- Rôti de chevreuil forestier 13,00€
- Civet de biche sauce grand veneur 13,00€
- Suprême de pintade aux écrevisses et champagne 13,00€

*\* Nos viandes sont d'origine française et accompagnées d'un gratin dauphinois et d'un flan de potimarron issus de l'agriculture biologique locale*

### Ses plateaux de fruits de mer

- 32,00€/pers (minimum 4 pers) \*

\*Exemple de plateau pour 4 personnes : 2 homards américains - 24 huîtres fines de claire - 8 crevettes 30/50 - 8 crevettes 40/60 - 8 langoustines 16/20 - 20 bulots - 4 pinces de crabes - mayonnaise et aioli

### Pour commander :

Le traiteur Drômois  
Châteauneuf de  
Galaure (26)  
[www.letraiteurdromois.fr](http://www.letraiteurdromois.fr)  
[contact@letraiteurdromois.fr](mailto:contact@letraiteurdromois.fr)  
06.77.78.96.79

### **Pour Noël**

avant le 20/12

### **Pour le Jour de l'An**

avant le 27/12

-Livraison possible-

Tous nos prix sont TTC

