

## MENU DES FÊTES 2017-2018 | Traiteur Frédéric TOSENS

Pour **Noël**, merci de passer votre commande avant le samedi **16 décembre** et pour la **Saint-Sylvestre**, avant le samedi **23 décembre!**

**Attention, les commandes se font uniquement par téléphone ou en direct au magasin.**

### ENTRÉES FROIDES

Bavarois de chou-fleur au saumon fumé	9,50€/pers.
Verrine de crabe tropicale*	9,90€/pers.
Le traditionnel foie gras et son confit d'oignons	9,90€/pers.
Verrine aux poires et chantilly de foie gras*	9,95€/pers.
Petite terrine de lapin aux noisettes, garniture des fêtes	8,50€/pers.
Petite terrine aux deux saumons et aux courgettes	9,50€/pers.

### ENTRÉES CHAUDES

Noix de Saint Jacques au coulis d'agrumes sur fondue de poireaux*	9,10€/pers.
Scampis à la florentine*	8,95€/pers.
Cocote de ris de veau et d'écrevisses, crème aux marrons*	9,95€/pers.
Petite tourte aux cailles et aux girolles*	9,10€/pers.
Cassolette de boudin blanc et cèpes, crème de foie gras*	8,95€/pers.
Parmentier au boudin noir et aux pommes*	8,50€/pers.

### PLATS PRINCIPAUX

Tournedos de bœuf, sauce foie gras	9,50€/pers.
Filet mignon de porc au lard, sauce aux figues et au porto	8,95€/pers.
Veau farci au chou vert, aux champignons et à la mozzarella	9,50€/pers.
Civet de biche à la façon du chasseur	9,50€/pers.
Rôti de biche, sauce grand veneur aux myrtilles	11,50€/pers.
Rôti de marcassin aux cerises	11,50€/pers.
Ballottines de dinde aux écrevisses	9,50€/pers.
Magret de canard, sauce au choix :	
à l'orange, à la crème poivre vert, aux mirabelles ou aux cerises	9,50€/pers.
Duo de lotte et de saumon aux morilles, sauce aneth*	11,90€/pers.
Saint Pierre et son risotto aux légumes, sauce Homardine*	11,90€/pers.
La Choucroute du Nouvel An (Choucroute préparée, ½ jambonneau, 1 saucisse fumée, 1 Frankfort, polonais, purée)	9,90€/pers.

### Accompagnements

Gratin dauphinois	3,50€/pers.
Pommes duchesses	2,20€/pers.
Brochettes de pommes de terre au lard et au laurier	2,60€/pers.
Purée aux échalotes confites	2,50€/pers.
Assortiment de légumes du chef (Palet aux épinards, marbré céleris-carottes, fagot d'haricots)	3,50€/pers.

## DIVERS

Plateau fondue (300gr/pers.)	5,99€/pers.
Plateau pierrade (300gr/pers.)	5,99€/pers.
Plateau pierrade – raclette (400gr/pers.)	7,99€/pers.
Plateau raclette – charcuteries fumées (400gr/pers.)	9,90€/pers.

\* Une caution de 2,00€ vous sera demandée pour chaque plat en porcelaine ou en verre.

## SUR COMMANDE EN FRAIS

Magret de canard | lapin | volailles | petit gibier de toutes sortes (ramier, caille, ...) | biche | marcassin | chevreuil...

### LA CHOUCROUTE DU NOUVEL AN

Choucroute préparée, ½ jambonneau, 1 saucisse fumée,  
1 Frankfort, polonais, purée

9,90€/pers.

JOYEUSES FÊTES  
DE FIN D'ANNÉE À TOUS !

### A VOTRE SERVICE ET A VOTRE ÉCOUTE DEPUIS 1994

Pour vos communions, mariages, anniversaires, fêtes entre amis...  
Faites appel à nos services.

**Boucherie- Traiteur - Alimentation générale**  
**Organisateur de banquets - Fruits et légumes frais**

**TOSENS FREDERIC**  
Rue Joseph Muller, 1  
4608 Warsage  
Tel. 04/3766022  
Gsm 0475/892520

**Nous vous remercions pour la confiance que vous  
nous accordez depuis autant d'années.**

## Bon de commande

Date:

Nom:

Adresse:

Téléphone:

Quantité	Plats	Prix unitaire	Caution 2€/plat	Prix totaux
<b>ENTRÉES FROIDES</b>				
	Bavarois de chou-fleur au saumon fumé	9,50€		
	Verrine de crabe tropicale	9,90€	x	
	Le traditionnel foie gras et son confit d'oignons	9,90€		
	Verrine aux poires et chantilly de foie gras	9,95€	x	
	Petite terrine de lapin aux noisettes, garniture des fêtes	8,50€		
	Petite terrine aux deux saumons et aux courgettes	9,50€		
<b>ENTRÉES CHAUDES</b>				
	Noix de Saint Jacques au coulis d'agrumes sur fondue de poireaux	9,10€	x	
	Scampis à la florentine	8,95€	x	
	Cocote de ris de veau et d'écrevisses, crème aux marrons	9,95€	x	
	Petite tourte aux cailles et aux girolles	9,10€	x	
	Cassolette de boudin blanc et cèpes, crème de foie gras	8,95€	x	
	Parmentier au boudin noir et aux pommes	8,50€	x	
<b>PLATS PRINCIPAUX</b>				
	Tournedos de bœuf, sauce foie gras	9,50€		
	Filet mignon de porc au lard, sauce aux figues et au porto	8,95€		
	Veau farci au chou vert, aux champignons et à la mozzarella	9,50€		
	Civet de biche à la façon du chasseur	9,95€		
	Rôti de biche, sauce grand veneur aux myrtilles	11,50€		
	Rôti de marcassin aux cerises	11,50€		
	Ballottines de dinde aux écrevisses	9,50€		
	Magret de canard à l'orange	9,50€		
	Magret de canard crème poivre vert	9,50€		
	Magret de canard aux mirabelles	9,50€		
	Magret de canard aux cerises	9,50€		
	Duo de lotte et de saumon aux morilles, sauce aneth	11,90€	x	
	Saint Pierre et son risotto aux légumes, sauce Homardine	11,90€	x	
	La Choucroute du Nouvel An	9,90€		
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
	Gratin dauphinois	3,50€		
	Pommes duchesses	2,20€		
	Brochettes de pommes de terre au lard et au laurier	2,60€		
	Purée aux échalotes confites	2,50€		
	Assortiment de légumes du chef	3,50€		
<b>DIVERS</b>				
<b>TOTAL À PAYER</b>				