

MENU DES FÊTES 2018-2019 | Traiteur Frédéric TOSENS

Afin de vous garantir la totalité du choix, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes pour **Noël**, au plus tard le dimanche **16 décembre** et pour la **Saint Sylvestre**, au plus tard le dimanche **23 décembre**.

Commandes uniquement par téléphone ou en direct au magasin !

ENTRÉES FROIDES

Le traditionnel foie gras et son confit d'oignons	9,99€/pers
Tatin de foie gras aux pommes	10,99€/pers
Mini Kouglof à la mousse aux 2 saumons	9,99€/pers
Parfait moelleux de scampis et de fine ratatouille	9,50€/pers
Petite terrine de veau au foie gras pistaché	8,90€/pers

ENTRÉES CHAUDES

Clafoutis de scampis aux feuilles d'épinards, sauce vin blanc*	9,50€/pers
Cassolettes de Saint-Jacques aux girolles*	9,99€/pers
Crème de chou-fleur au boudin blanc et chorizo doux*	8,99€/pers
Cocottes de ris de veau aux morilles et aux asperges vertes*	10,99€/pers
Pressée de cailles au jus de noisettes et pommes rôties*	9,50€/pers
Petit weck à la crème de navet et au canard confit*	9,50€/pers

PLATS PRINCIPAUX

Civet de biche à la façon du chasseur	9,95€/pers
Rôti de biche aux figues, sauce pain d'épices	11,50€/pers
Rôti de marcassin à la bière de Warsage	11,50€/pers
Blanquette de dinde aux légumes d'hiver fondants	9,50€/pers
Paupiette de veau farcie aux marrons, potimarron au miel, sauce vin blanc	9,50€/pers
Pavé de bœuf forestier	9,90€/pers
Gigot d'agneau au sirop d'érable	9,50€/pers
Magret de canard - aux raisins et au miel	
- à l'orange	
- crème poivre vert	
- aux cerises	9,50€/pers
Cassolette de poissons façon bouillabaisse*	12,90€/pers
Ballotine de lotte farcie aux champignons de Paris*	12,90€/pers
La Choucroute du Nouvel An (<i>Choucroute préparée, 1/2 jambonneau, 1 saucisse fumée, 1 Frankfort, polonais, purée</i>)	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
Eventails de pommes de terre aux herbes	2,20€/pers
Assortiment de légumes du chef (<i>Fagot d'haricots, ratatouille de légumes d'hiver au sirop d'érable, palet de brocoli</i>)	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
ENTRÉES FROIDES				
	Le traditionnel foie gras et son confit d'oignons	9,99€		
	Tatin de foie gras aux pommes	10,99€		
	Mini Kouglouf à la mousse aux 2 saumons	9,99€		
	Parfait moelleux de scampis et de fine ratatouille	9,50€		
	Petite terrine de veau au foie gras pistaché	8,90€		
ENTRÉES CHAUDES chaudes				
	Clafoutis de scampis aux feuilles d'épinards, sauce vin blanc	9,50€	x	
	Cassolettes de Saint-Jacques aux girolles	9,99€	x	
	Crème de chou-fleur au boudin blanc et chorizo doux	8,99€	x	
	Cocottes de ris de veau aux morilles et aux asperges vertes	10,99€	x	
	Pressée de cailles au jus de noisettes et pommes rôties	9,50€	x	
	Petit weck à la crème de navet et au canard confit	9,50€	x	
PLATS PRINCIPAUX				
	Civet de biche à la façon du chasseur	9,95€		
	Rôti de biche aux figues, sauce pain d'épices	11,50€		
	Rôti de marcassin à la bière de Warsage	11,50€		
	Blanquette de dinde aux légumes d'hiver fondants	9,50€		
	Paupiette de veau farcie aux marrons, potimarron au miel, sauce vin blanc	9,50€		
	Pavé de bœuf forestier	9,90€		
	Gigot d'agneau au sirop d'érable	9,50€		
	Magret de canard aux raisins et au miel	9,50€		
	Magret de canard à l'orange	9,50€		
	Magret de canard crème poivre vert	9,50€		
	Magret de canard aux cerises	9,50€		
	Cassolette de poissons façon bouillabaisse	12,90€	x	
	Ballotine de lotte farcie aux champignons de Paris	12,90€	x	
	La Choucroute du Nouvel An	9,90€		
ACCOMPAGNEMENTS				
	Gratin dauphinois	3,50€		
	Pommes duchesses	2,20€		
	Brochettes de pommes de terre au lard et au laurier	2,60€		
	Eventails de pommes de terre aux herbes	2,20€		
	Assortiment de légumes du chef	3,50€		
DIVERS				
TOTAL À PAYER				