

MENU DES FÊTES 2019-2020 | Traiteur Frédéric TOSSENS

Afin de vous garantir la totalité du choix, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes pour **Noël**, au plus tard le dimanche **15 décembre** et pour la **Saint Sylvestre**, au plus tard le dimanche **22 décembre**.

Commandes uniquement par téléphone ou en direct au magasin !

Entrées froides

| | |
|--|-------------|
| Le traditionnel foie gras et son confit d'oignons | 9,99€/pers. |
| Mini terrine de volaille aux pruneaux et sa garniture | 8,90€/pers. |
| Tartare de saumon à la mangue et au crabe, sauce douce à l'orange* | 9,99€/pers. |
| Fraîcheur aux deux saumons | 9,99€/pers. |
| Salade de pommes de terre festive, truite fumée et crevettes grises* | 9,50€/pers. |
| Tartare de bœuf au chou-rave croquant* | 9,20€/pers. |

Entrées chaudes

| | |
|--|--------------|
| Saint-Jacques en cassolette, légumes aux épices douces* | 9,99€/pers. |
| Cassolettes de scampis, poêlée de légumes, sauce corail* | 9,50€/pers. |
| Figues rôties au bacon et au gorgonzola* | 8,90€/pers. |
| Cocotte au confit de canard et pommes caramélisées* | 9,99€/pers. |
| Ris de veau aux écrevisses, crème aux marrons* | 10,99€/pers. |
| Tarte fine au boudin blanc et chutney d'ananas | 8,99€/pers. |

Plats principaux

| | |
|---|--------------|
| Civet de biche à la façon du chasseur | 9,95€/pers. |
| Rôti de biche aux griottes | 11,50€/pers. |
| Rôti de marcassin, crème dijonnaise poivrée | 11,50€/pers. |
| Suprême de volaille farci à la feta et aux épinards, sauce crémeuse | 9,50€/pers. |
| Mignon de porc farci aux pommes, raisins et au pain d'épices, sauce au cidre | 9,50€/pers. |
| Pavé de bœuf, sauce au foie gras | 10,90€/pers. |
| Ragoût de veau à l'orange | 9,90€/pers. |
| Magret de canard - au spéculoos | |
| - à l'orange | |
| - crème poivre vert | 9,50€/pers. |
| Filets de sole farcis aux champignons, jus aux écrevisses et au martini blanc* | 13,90€/pers. |
| Chaudrée de saumon aux crustacés et aux légumes* | 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. |
| Croquettes fraîches (6 pièces) | 2,10€/pers. |
| Purée aux échalotes confites | 2,60€/pers. |
| Assortiment de légumes du chef (<i>Fagot d'haricots, purée de butternut, palet aux épinards</i>) | 3,50€/pers. |

Divers

| | |
|--|-------------|
| Plateau fondue (300gr/pers.) | 6,50€/pers. |
| Plateau pierrade (300gr/pers.) | 6,50€/pers. |
| Plateau pierrade – raclette (400gr/pers.) | 8,50€/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 | | | | |
| | Traditionnel foie gras et son confit d'oignons | 9,99€ | | |
| | Mini terrine de volaille aux pruneaux et garniture | 8,90€ | | |
| | Tartare saumon mangue crabe sauce douce orange | 9,99€ | X 2,00€ | |
| | Fraîcheur aux deux saumons | 9,99€ | | |
| | Salade pdt festive truite et crevettes grises | 9,50€ | X 2,00€ | |
| | Tartare de bœuf au chou rave croquant | 9,20€ | X 2,00€ | |
| Entrées chaudes | | | | |
| | Saint jacques cassolette, légumes épices douces* | 9,99€ | X 2,00€ | |
| | Cassolettes scampis, poêlée légumes sauce corail* | 9,50€ | X 2,00€ | |
| | Cocottes confit canard et pommes caramélisées* | 9,99€ | X 2,00€ | |
| | Figues rôties au bacon et au gorgonzola | 8,90€ | | |
| | Ris de veau aux écrevisses, crème aux marrons* | 10,99€ | X 2,00€ | |
| | Tarte fine boudin blanc et chutney d'ananas | 8,99€ | | |
| Plats principaux | | | | |
| | Civet de biche à la façon du chasseur | 9,95€ | | |
| | Rôti de biche aux griottes | 11,50€ | | |
| | Rôti de marcassin , crème dijonnaise poivrée | 11,50€ | | |
| | Suprême volaille farci feta épinards..... | 9,50€ | | |
| | Mignon porc farci pommes, ,raisin, | 9,50€ | | |
| | Pavé de bœuf , sauce foie gras | 9,90€ | | |
| | Ragout de veau à l'orange | 9,50€ | | |
| | Magret de canard au speculoos | 9,50€ | | |
| | Magret de canard à l'orange | 9,50€ | | |
| | Magret de canard crème poivre vert | 9,50€ | | |
| | Filet sole farci champignons, sauce écrevisses...* | 9,50€ | X 2,00€ | |
| | Chaudrée saumon aux crustacés et légumes* | 12,90€ | X 2,00€ | |
| | La Choucroute du Nouvel An | 12,90€ | | |
| Accompagnements | | | | |
| | Gratin dauphinois | 3,50€ | | |
| | Pommes duchesses | 2,20€ | | |
| | Brochettes de pommes de terre au lard et au laurier | 2,60€ | | |
| | Croquettes fraîches (6 pièces) | 2,10€ | | |
| | Purée aux échalotes confites | 2,60€ | | |
| | Assortiment de légumes du chef | 3,50€ | | |
| Divers | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| TOTAL À PAYER | | | | |