



Artisan Traiteur - organisateur de réceptions

Maître Restaurateur



Carte Fêtes 2023
Carte Fêtes 2023

Pièces apéritives

Plateau de 16 pièces bouchées froides :

19.00 € TTC

4 Bavaroises tomatées, légumes confites et rouget.

4 Millefeuilles foie gras pain d'épices.

4 Tartelettes sablé parmesan, œuf de caille et légumes croquants.

4 spirales de truite fumée, fromage frais/raifort.

Plateau de 15 pièces feuilletés traditions à réchauffer :

11.25 € TTC

5 feuilletés viennois, 5 quichettes, 5 mini croc'.

Plateau de 6 mini lunch à réchauffer :

10.50 € TTC

6 Mini burgers bœuf/cheddar.

6 Mini hot dog traditions.

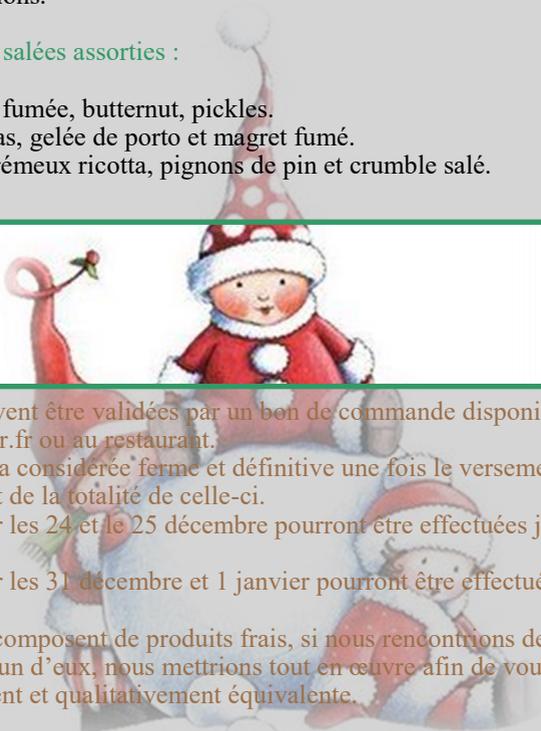
Plateau de 9 verrines salées assorties :

19.50 € TTC

3 Crémeux betterave fumée, butternut, pickles.

3 Panna cotta foie gras, gelée de porto et magret fumé.

3 Gelée de tomate, crémeux ricotta, pignons de pin et crumble salé.



Vos commandes doivent être validées par un bon de commande disponible sur notre site: www.celadon-traiteur.fr ou au restaurant.

Toute commande sera considérée ferme et définitive une fois le versement d'un acompte de 50 % ou le règlement de la totalité de celle-ci.

Les commandes pour les 24 et le 25 décembre pourront être effectuées jusqu'au samedi 17 décembre midi.

Les commandes pour les 31 décembre et 1 janvier pourront être effectuées jusqu'au samedi 24 décembre midi.

Nos propositions se composent de produits frais, si nous rencontrons des difficultés d'approvisionnement pour l'un d'eux, nous mettrions tout en œuvre afin de vous proposer une préparation quantitativement et qualitativement équivalente.

Toutes les commandes seront à retirer au Restaurant Oxalis

Céladon Côté Traiteur 28, rue de la République 10150 Creney Près

Troyes

Tél 03 25 81 08 54

Commande en ligne ou au restaurant Oxalis.

Bon de commande disponible sur www.celadon-traiteur.fr

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans notre préparations.



Les Entrées froides :

Foie gras de canard du Sud Ouest mi-cuit maison au ratafia de Champagne.	17.00 €/ 100 gr
Pot de condiments aux fruits secs maison 100 gr.	3.80 €
Saumon d'Ecosse Label Rouge, fumé maison au bois de hêtre.	7.90€/ 100 gr
Opéra aux deux saumons, crème mascarpone citronnée, caviar de hareng.	8.50 €
Crèmeux de betterave fumée, butternut, copeaux cheddar, shitaké. 	6.50 €

Les Entrées chaudes :

Soufflé de Saint-Jacques aux écrevisses et sa bisque crémée.	7.90 €
Gratin de butternut aux noisettes, châtaignes et scarmoza, œuf parfait à 64 ° C. 	8.70 €
Notre bouchée à la Reine aux ris de veau.	9.20 €
Coquille Saint-Jacques à la Normande (2 noix de St Jacques françaises).	9.50 €

Les Poissons cuisinés : (hors garniture)

Corolle de la mer, gambas et coquillages, sauce Champagne.	12.50 €
Dos d'Eglefin, en viennoise estragon/agrumes, sauce beurre blanc yuzu.	12.50 €
Tournedos de maigre sauvage et écrevisses, sauce Champagne Brut.	15.00 €
Blanquette de la mer Daurade Royale/Saint Jacques/gambas, émulsion Champagne.	17.50 €

Les Plats : (hors garniture)

Gnocchis de pomme de terre au vert, sauce crémeuse vin jaune et gorgonzola, noix. 	10.50 €
Chartreuse de pintadeau aux fruits secs et marrons, jus à la badiane.	12.75 €
Chapon fermier en 2 cuissons, sauce vin jaune. (quantités limitées)	15.50 €
Tournedos de filet de veau en robe d'herbes, jus crémé aux champignons sauvages.	16.20 €
Escalope de pomme de ris de veau qualité extra, braisée au ratafia.	18.20 €
Pavé de filet de cerf doré, sauce Grand-veneur et son fruit rôti.	19.50 €

Garnitures :

Gâteau dauphinois et brochette de légumes.	4.25 €
Galette de pommes Anna aux petits légumes.	4.25 €
Risotto primavera au parmesan.	4.75 €
Purée à la truffe de Bourgogne.	5.00 €
Gratin de potimarron et marrons.	4.75 €

Nos aides culinaires: Sauces 300 ml (pour 4 à 6 personnes) :

Sauce champagne Brut .	21.00 €
Sauce vin jaune.	20.50 €
Sauce Grand-Veneur.	18.00 €
Jus crémé aux brisures de morilles.	25.00 €

Menu Petits Lutins (Entrée, Plat) 15.00 €

Cannelloni de truite fumée, fromage frais.
Filet de poulet façon cordon bleu, gratin dauphinois.

Menu N°1

Mise en bouche, entrée, plat.

Opéra aux deux saumons, crème mascarpone citronnée, caviar de hareng.

ou

Foie gras de canard mi-cuit au ratafia de Champagne et son chutney . (suppl. 3.00 €)



Chapon fermier en 2 cuissons ,
sauce au vin jaune et morilles.
(quantités limitées après Noël)



Gratin dauphinois.
Fagot de haricot vert au lard.

29 € TTC par personne



Petits Lutins

Entrée, Plat 15.00 €

Concelloni de truite fumée, fromage frais.
Filet de poulet façon cordon bleu,
gratin dauphinois.

Menu N°2

Mise en bouche, entrée, poisson, plat.

Mise en bouche.



fleur de Saint-Jacques et saumon, rémoulade de légumes croquants,
sucs d'agrumes.

Ou

Foie gras de canard mi-cuit, marbré aux poires et sauternes.



Corolle de la mer, gambas et coquillages, sauce Champagne.



Tournedos de filet de veau en robe d'herbes, jus crémé aux champignons sauvages.



Gratin dauphinois et sa brochette de légumes.

46 € TTC par personne

