



*Artisan Traiteur - organisateur de réceptions*

*Maître Restaurateur*



**Carte Fêtes 2022**  
Carte Fêtes 2022

Céladon Traiteur 28, rue de la République Creney-Près-Troyes  
09 72 11 37 69 [www.celadon-traiteur.fr](http://www.celadon-traiteur.fr)

**Pièces apéritives**

**Plateau de 16 pièces bouchées froides :**

19.00 € TTC

4 tartelettes pomodora aux légumes confits et rouget.

4 Millefeuilles foie gras pain d'épices.

4 Tartelettes sablé parmesan façon bagnat aux légumes croquants.

4 Makis de saumons fumé sur son moelleux.

**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 dogs traditions.

**Cube pain polaire de 32 mini sandwichs au saumon fumé :**

35.00 € TTC

**Plateau de 9 verrines salées assorties :**

19.50 € TTC

3 Tartares aux 2 saumons, crème mascarpone citronnée, caviar de hareng .

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

3 Betterave fumée/pickles butternut/cheddar.



Vos commandes doivent être validées par un bon de commande disponible sur notre site: [www.celadon-traiteur.fr](http://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 lundi 19 décembre.

Les commandes pour les 31 décembre et 1 janvier pourront être effectuées jusqu'au lundi 26 décembre.

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

Toutes les commandes seront à retirer au Restaurant le Céladon

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

Troyes

Tél 09 72 11 37 69

Commande en ligne ou au restaurant.

Bon de commande disponible sur [www.celadon-traiteur.fr](http://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
Saumon en deux façons, gelée douce et condiments.	8.50 €
Crèmeux de betterave fumée, pickles butternut, copeaux cheddar, shitaké. 🌿	6.50 €

### Les Entrées chaudes :

Soufflé de Saint-Jacques aux écrevisses et sa bisque crémée.	6.90 €
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 :

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

### Les Plats cuisinés :

Gnocchis de pomme de terre au vert, sauce crémeuse vin jaune et gorgonzola, noix. 🌿	10.50 €
Suprême de pintadeau aux fruits secs et marrons, jus à la badiane.	12.50 €
Filet de veau doré en robe de parme, jus crémé aux brisures de morilles.	15.20 €
Chapon fermier en 2 cuissons, sauce vin jaune. (quantités limitées)	15.50 €
Filet de cerf doré, sauce Grand-veneur et son fruit rôti.	16.20 €
Escalope de pomme de ris de veau qualité extra, braisée au ratafia.	18.20 €

### Garnitures :

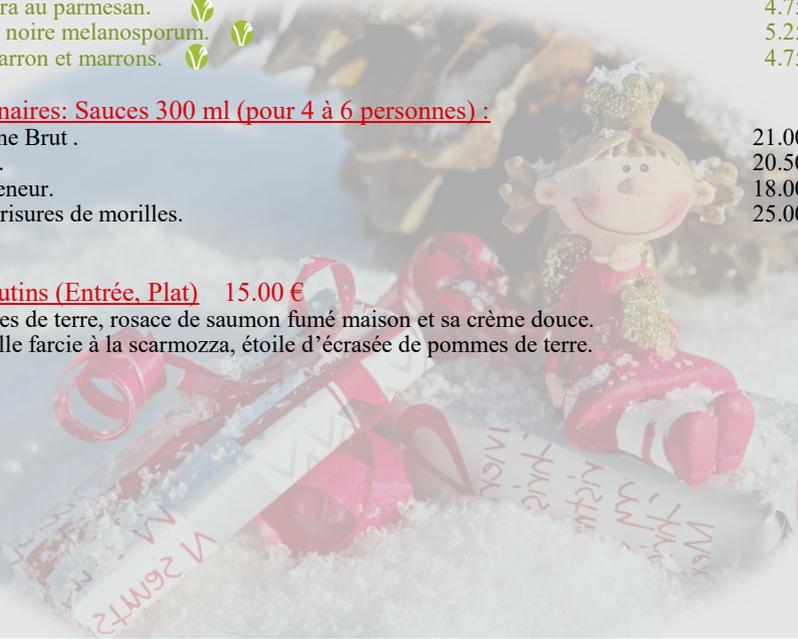
Gâteau dauphinois et brochette de légumes.	4.25 €
Galette de pommes Anna aux petits légumes.	4.25 €
Risotto primavera au parmesan. 🌿	4.75 €
Purée à la truffe noire melanosporum. 🌿	5.25 €
Gratin de potimarron et marrons. 🌿	4.75 €

### 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 €

Blinis de pommes de terre, rosace de saumon fumé maison et sa crème douce.  
Piccata de volaille farcie à la scarmoza, étoile d'écrasée de pommes de terre.



## Menu N°1

Mise en bouche, entrée, plat.

Mise en bouche.



Saumon en deux façons, gelée douce et condiments.

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 brisures de morilles.  
(quantités limitées après Noël)



Gâteau dauphinois, brochette de légumes.

29.00 € TTC par personne



### Petits Lutins

Entrée, Plat 15.00€

Fritris de pommes de terre, rosace de saumon fumé maison et sa  
crème douce.  
Piccata de volaille farcie à la scarozza, étoile d'écrasée de  
pommes de terre.

## Menu N°2

Mise en bouche, entrée, poisson, plat.

Mise en bouche.



Gambas marinées au citron vert, tourteau, crémeux Dubarry et sponge  
cake aux herbes.

Ou

Trilogie de foie gras de canard maison en réglette.



Coquille Saint-Jacques à la Normande.



Suprême de poularde et ris de veau en médaillon,  
jus crémé aux brisures de morilles.



Pomme de terre fondante en deux couleurs et sa brochette de légumes.

46 € TTC par personne

