



Artisan Traiteur - organisateur de réceptions

Maître Restaurateur



Carte Fêtes 2024
Carte Fêtes 2024

Céladon Côté Traiteur 28, rue de la République Creney-Près-Troyes
03 25 81 08 54 www.celadon-traiteur.fr

Menu de Noël N°1

Mise en bouche, entrée, plat.

Mise en bouche.



Eclair gourmand, crémeux esturgeon, copeau d'esturgeon et gambas,
perle d'harenga, piquillos.

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.



Gratin dauphinois et sa brochette de légumes.

32 € TTC par personne



Petits Lutins

Entrée, Plat 16.00 €

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

Menu de Noël N°2

Mise en bouche, entrée, poisson, plat.

Mise en bouche.



Délice homard/tourteau/Saint-Jacques en maraichère de légumes

Ou

Foie gras de canard mi-cuit
au ratafia de Champagne et son chutney



Dos d'églefin à la Dugléré, sauce Champagne.

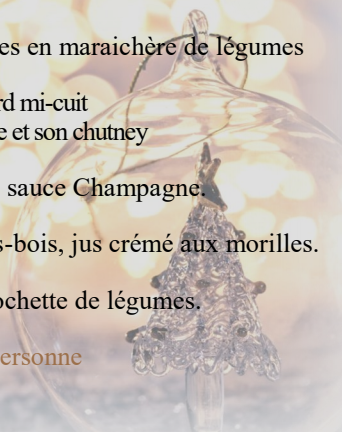


Involntini de veau aux arômes des sous-bois, jus crémé aux morilles.



Gratin dauphinois et sa brochette de légumes.

46 € TTC par personne



Menu du 31

Mise en bouche, entrée, poisson, plat.

Mise en bouche.



Délice homard/tourteau/Saint-Jacques en maraichère de légumes



Dos d'églefin à la dugléré, sauce Champagne.



Involtini de veau aux arômes des sous-bois, jus crémé aux morilles.



Gratin dauphinois et sa brochette de légumes.

46 € TTC par personne



Pièces apéritives
Disponibles les 24, 25 et 31

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 20 pièces feuilletés traditions à réchauffer :

15.00 € TTC

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

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 lundi 16 décembre midi.

Les commandes pour les 31 décembre et 1 janvier pourront être effectuées jusqu'au lundi 23 décembre midi.

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 Oxalis

Céladon Traiteur et Oxalis Restaurant 28, rue de la République 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.

Carte

Disponible les 24 et 25 (carte restreinte le 31/12)

Les Entrées froides :

Foie gras de canard du Sud Ouest mi-cuit maison au ratafia de Champagne.	12.00 € la part
Foie gras de canard du Sud Ouest mi-cuit maison au ratafia de Champagne les 500 gr.	75.00 €
Saumon d'Ecosse Label Rouge, fumé maison au bois de hêtre. 400 gr tranché	31.60 €
Saumon d'Ecosse Label Rouge, fumé maison au bois de hêtre. Filet entier non tranché	65.00 €/kg
Opéra aux deux saumons, crème mascarpone citronnée, caviar de hareng.	8.50 €
Crèmeux de betterave fumée, butternut, copeaux cheddar, shitaké. 	8.50 €


Les Entrées chaudes :

Soufflé de Saint-Jacques aux écrevisses et sa bisque crémée.	7.90 €
Notre bouchée à la Reine aux ris de veau.	9.20 €
Coquille Saint-Jacques à la Normande (2 noix de St Jacques).	9.50 €


Les Poissons cuisinés : (hors garniture)

Dos d'Eglefin à la Dugléré, sauce champagne.	13.25 €
Blanquette de la mer Lotte/Saint Jacques/gambas, émulsion Homardine.	19.00 €

Les Plats : (hors garniture)

Gnocchis de pomme de terre au vert, sauce crémeuse vin jaune et gorgonzola, noix. 	12.50 €
Chapon fermier en 2 cuissons, sauce vin jaune. (quantités limitées)	15.50 €
Involtini de veau aux arômes des sous-bois, jus crème aux morilles.	16.20 €
Pavé de cerf doré, sauce Grand-veneur et son fruit rôtie.	16.50 €
Escalope de pomme de ris de veau qualité extra, braisée au ratafia.	19.75 €

Garnitures :

 Gâteau dauphinois et brochette de 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 .	22.00 €
Sauce vin jaune.	23.50 €
Sauce Grand-Veneur.	19.00 €
Jus crème aux brisures de morilles.	25.00 €

Menu Petits Lutins (Entrée, Plat) 16.00 €

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