



Artisan Traiteur - organisateur de réceptions

Maître Restaurateur



Carte Fêtes 2020
Carte Fêtes 2020

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 Makis de saumons fumé sur son moelleux.

Plateau de 16 pièces feuilletés traditions à réchauffer :

14.00 € TTC

2 Roulades viennois, 2 quichettes saumon, 2 quichettes choucroute/champignons, 2 mini croc, 2 gougères, 2 mini pizzas, 2 chaussons feuilletés, 2 samossas champignons.

Plateau de 6 verrines salées assorties :

12.00 € TTC

Crèmeux léger au tartare de Saint-Jacques et crevette.

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

Gelée de tomate, crèmeux 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 21 décembre midi.

Les commandes pour les 31 décembre et 1 janvier pourront être effectuées jusqu'au lundi 28 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 le Céladon

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

Troyes

Tél 03 25 81 08 54

Commande en ligne ou au restaurant.

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.	9.50 €/ 100 gr
Pot de condiments aux fruits secs maison 100 gr.	3.80 €
Saumon d'Ecosse Label Rouge, fumé maison au bois de hêtre.	6.60€/ 100 gr
Conchiglias farcies à la ricotta et pignons de pin, légumes confits. 🌿	6.90 €
Saumon en deux façons, gelée de betterave et condiments.	6.90 €
Tartare de Saint-Jacques et crevettes aux algues en transparence.	7.90 €
1/2 Langouste à la Parisienne.	16.75 €

Les Entrées chaudes :

Soufflé de Saint-Jacques aux langoustines et sa bisque crémée.	6.90 €
Gratin de butternut aux noisettes, châtaignes et scarmoza, œuf parfait à 64 ° C. 🌿	7.70 €
Notre bouchée à la Reine aux ris de veau.	7.90 €
Coquille Saint-Jacques à la Normande (3 noix de St Jacques françaises).	9.50 €

Les Poissons cuisinés :

Cassolette de saumon d'Ecosse et Saint-Jacques en croûte.	8.90 €
Dos de loup de mer en viennoise de cèpes, sauce Noilly Prat.	9.00 €
Tournedos de bar et écrevisses, à la truffe noire, sauce Champagne Brut.	15.00 €
Blanquette de la mer Lotte/Saint Jacques/gambas/coquillages, émulsion Champagne.	17.50 €

Les Plats :

Pavé de sanglier de chasse française, sauce à la fine Champagne.	9.20 €
Gnocchis de pomme de terre au vert, sauce crémeuse vin jaune et gorgonzola, noix. 🌿	9.25 €
Tournedos de magret de canard du Sud-Ouest, jus crémé forestier.	9.90 €
Suprême de pintadeau aux cèpes.	10.50 €
Seitan maison façon tajine, mijoté de butternut et houmous. 🌿	10.90 €
Pavé de seitan maison aux morilles et trompettes, purée truffée, jus réduit aux morilles. 🌿	11.90 €
Chapon fermier en 2 cuissons, sauce velouté au foie gras et truffe. (quantités limitées)	12.25 €
Filet mignon de cerf doré, sauce Grand-veigneur et son fruit rôti.	13.75 €
Grenadin de veau doré, jus au caramel d'épices, polenta croustillante.	14.00 €
Escalope de pomme de ris de veau qualité extra, braisée, jus crémé aux morilles.	14.90 €
Chartreuse de filet de pigeonneau au foie gras, jus au porto.	16.25 €

Garnitures :

Gâteau dauphinois et flan maraîcher et sa fleur de courgette.	4.00 €
Gâteau dauphinois et fagot de légumes au lard.	4.00 €
Risotto primavera au parmesan. 🌿	4.50 €
Purée truffée. 🌿	4.50 €
Gratin de butternut et marrons. 🌿	4.50 €

Nos bûches :

Tutti frutti (Mousse légère au champagne et à la pêche, cocktail de fruits, croustillant vanille, biscuit dacquoise amande)

Biscoff (Mousse vanille, crémeux confiture de Noël, Coulis de fruits rouges, croustillant spéculoos, biscuit noisette)

4/6 parts	19.50 €	6/8 parts	26.00 €
-----------	---------	-----------	---------

Menu Petits Lutins (Entrée, Plat) 10.00 €

Blinis de pommes de terre, rosacé de saumon fumé maison et sa crème douce.

Filet de chapon farci comme un cordon bleu, gratin dauphinois.

Menu N°1

Entrée, plat.

Saumon en deux façons, gelée de betteraves et condiments.



Moelleux de canette aux fruits du mendiant, sauce aux épices douces.



Gratin dauphinois.

Fagot de haricot vert au lard.

17.00 €TTC par personne



Menu N°2

Entrée, (*Option poisson*), plat.

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



Chapon fermier en 2 cuissons , sauce velouté au foie gras et truffe. (*quantités limitées après Noël*)



Gratin dauphinois.

Fagot de haricot vert au lard.

24 € TTC par personne

Option poisson avec Supplément 6.00 €
Corolle de sole tropicale à la Dieppoise.

Petits Lutins

Entrée, Plat 10.00 €

Riz frits de pommes de terre,
rosace de saumon fumé maison et sa crème douce,
filet de chapon farci comme un cordon bleu,
gratin dauphinois.

Menu N°3

Mise en bouche, entrée, poisson, plat.

Mise en bouche.



Gambas marinées au citron vert, tourteau, crémeux chou-fleur et sponge cake aux herbes.

Ou

Trilogie de foie gras de canard maison en réglette.



Dos de loup de mer en viennoise de cèpes, sauce Noilly. Prat



Chartreuse de filet de pigeonneau au foie gras, jus au porto.

Ou

Escalope de pomme de ris de veau braisée, jus crémé aux morilles.



Galette de pomme Anna.

Flan maraîcher et sa fleur de courgette.

39 € TTC par personne