Amandine
by Valentin traiteur

TRAITEUR & ORGANISATEUR
DE RÉCEPTION SUR MESURE

Menu de Fêtes



"FAIT MAISON"

02 38 80 02 24 - contact@amandinetraiteur.fr
www.amandinetraiteur.fr

"FAIT MAISON"

Les pièces salées froides

Chou boudin blanc et compotée de pommes caramélisées	2,00 €
Briochin foie gras de canard et compotée de poires	2,50 €
Blinis tarama à la truffe et caviar de Sologne	4,90 €
Tartelette de truite fumée, crème au Combava	2,50 €
Panier de pommes de terre, crémeux des sous-bois et tête de moine	2,50 €
Macaron salé, mousse de céleri, chèvre de Sologne et pomme au Ponzu	2,00 €

Les pièces salées chaudes

Mini vol au vent mousse de chapon et foie gras	2,50 €
Briochin escargot	2,00 €
En p'tite boîte : Saint-Jacques et petits légumes, crème au Riesling	3,00 €
En p'tite boîte : Langoustine snackée et écume de curry vert	3,50 €
En p'tite boîte : Risotto aux morilles et éclats de Châtaignes	2,50 €
Chou crème de champignons et truffes	2,50 €

Les entrées froides

Foie gras de canard maison, insert magret fumé, chutney de poires et briochette	14,50 €
Tartare de saumon aux agrumes (citron / pamplemousse) sur feuilleté croustillant	11,00 €
Carpaccio du Maraîcher, chèvre de Sologne et noisettes torréfiées	9,00 €

Les entrées chaudes

Pithiviers de pigeon et son jus réduit	14,00 €
Filet de bar et écume d'oursin	13,50 €
Œuf mollet, crémeux de morilles et copeaux de parmesan	10,00 €

Les plats chauds

Suprême de chapon aux morilles et vin jaune, mousseline de carottes	18,00 €
Souris de cerf, sauce Apicius, poêlée de légumes oubliés	16,00 €
Lotte lardée, crème safranée, risotto d'épeautre	18,00 €
Maigre snacké sur peau, beurre rouge et riz Venere	13,50 €
Ravioles et son crémeux de butternut à l'huile de truffe, copeaux de truffes	12,00 €

Les desserts

Format bûche 8-10 parts : 60,00 €

- *Velours blanc* : Dacquoise amande, croquant passion, crémeux citron Yuzu, mousse chocolat et vanille de Madagascar
- *Parfums de Sologne* : Biscuit financier à l'orange confite, croustillant chocolat noir et éclats de noisettes, crémeux chocolat au miel de Sologne et châtaignes

Format individuel : 6,00 €

- *Bonnet d'Hiver* : Biscuit amande, croustillant praliné, insert à la noisette et mousse à la vanille de Madagascar
- *Velours blanc*
- *Parfums de Sologne*

Plateau de 24 mignardises en 4 variétés : 36,00 €

- Sablé breton, dôme chocolat blanc et vanille, insert cassis
- Tartelette citron meringuée à la bergamote
- Chou craquelin mousse chocolat infusé au thé des étoiles (Palais des Thés)
- Mini financier poire pochée aux épices de Noël

Offre valable du 21 décembre 2026 au 3 janvier 2027, sur commande 1 semaine à l'avance.
Tous nos prix sont indiqués en TTC, TVA à 5,5%.

Recettes végétariennes

Commande :

Par mail à contact@amandinetraiteur.fr

Par téléphone au 02 38 80 02 24

Au minimum 1 semaine avant la date souhaitée

Retrait :

Directement à notre laboratoire de Saran
Jeudi 24 décembre : de 09h à 16h
Vendredi 25 décembre : de 09h30 à 12h
Jeudi 31 décembre : de 09h à 16h
Pour les autres jours : de 09h à 16h

Règlement :

A réception de votre bon de commande par mail avec la facture jointe.

Vos mets seront dressés sur platerie à usage unique, accompagnés d'une fiche de remise en température.

OFFRE VALABLE DU 21 DÉCEMBRE 2026 AU 3 JANVIER 2027, SUR COMMANDE 1 SEMAINE À L'AVANCE.

TOUS NOS PRIX SONT INDIQUÉS EN TTC, TVA À 5,5%.

Ne pas jeter sur la voie publique. Création Amandine by Valentin traiteur.

Pour votre santé, mangez 5 fruits et légumes par jour.

379 route Nationale 20 - 45770 Saran
02 38 80 02 24 - contact@amandinetraiteur.fr

www.amandinetraiteur.fr