

MENU	Nbre	Prix	Total
Plaisir		24.90 €	
Gourmand		29.90 €	
Prestige		44.90 €	
Montant Total Menu			

CHOIX DES MENUS		A LA CARTE		
	Nbre	Nbre	Prix	Total
Quintuor de mises en bouche			7.20 €	
Tataki de Saint-Jacques, crémeux de poireaux...			9.90 €	
Eclair gravelax de truite, mousseline d'asperges vertes...			10.20 €	
Opéra foie gras, cerises noires et piment d'Espelette...			10.60 €	
Briochette de ris de veau aux cépes...			9.90 €	
Cabillaud confit, note d'agrumes...			15.60 €	
Médaille de lotte et saint jacques en bisque...			16.10 €	
Matelote d'esturgeon au vin rouge et aux épices...			15.90 €	
Saumon d'Ecosse, parfum de vanille, tombé de...			16.00 €	
Médaille de volaille, farce fine aux mousserons...			17.10 €	
Tournedos de veau, crémeux d'Isigny aux morilles...			18.20 €	
Magret de canard, jus corsé, figues rôties...			17.30 €	
Tournedos de cuissot de cerf, jus de braisage ...			17.50 €	
Quatuor de réductions sucrées			5.90 €	
Saumon fumé (les 100 gr)			8.50 €	
Foie gras mi cuit à la fleur de sel (pièce de 450 gr)			72.30 €/Pce	
1 / 2 Langouste bellevue (environ 250 gr)			23.50 €/Pce	
Homard bleu en bisque et légumes racines (environ 300 gr)			22.90 €/Pce	
Cochon de lait roti farci (15 à 18 kg- environ 50 personnes)			15.00 €/kg	
12 escargots de bourgogne			9.00 Pce	
Montant Total Carte				

Total menu		Total carte		Livraison (option)		Total dû
	+		+		=	

Date de livraison ou retrait des commandes:

Retrait des commandes jusqu'à 18h00 - Les livraisons seront effectuées entre 16h30 et 18h30, les 24 et 31 décembre.

24 décembre 2024     31 décembre 2024     Autres:.....

Je souhaite être livré, supplément de 5.00 € (Mende uniquement, pour d'autre lieu, merci de nous contacter pour obtenir un devis).

Vos coordonnées:

Nom..... Prénom.....  
 Adresse.....  
 Code postal..... Ville.....  
 Téléphone.....  
 Adresse mail.....

Offre valable du  
16 décembre 2024  
au 5 Janvier 2025

Votre traiteur à Mende vous présente

# L'instant Traiteur

Cuisine Tradition  
Cuisine Inventive  
Cuisine de Fêtes

Notre métier,  
sublimer vos réceptions.



JOUR DE  
**FÊTES**

Commande également sur  
[www.letraiteurdevosenvies.fr](http://www.letraiteurdevosenvies.fr)  
rubrique 'boutique en ligne'

## Commande :

Pour le 24 décembre au plus tard le jeudi 19 décembre à 12h00.

Pour le 31 décembre au plus tard le jeudi 26 décembre à 12h00.

Pour les autres jours, commande 72h00 avant minimum.

## Apéritif

- Quintour de mises en bouche comprenant:  
Millefeuille saumon, herbes fraîches, confit de citron - Pain pita, remoulade de crabes et mangue - Roulé écrevisse, mandarine - Œuf mimosa au caviar de truite - Macaron magret fumé, orange sanguine.

## Entrées

- Tataki de Saint-Jacques, crémeux de poireaux acidulé, gel granny Smith, sur fond sablé.
- Eclair gravelax de truite, mousseline d'asperges vertes, pickles de betterave, caviar de citron.
- Opéra foie gras, cerises noires et piment d'Espelette, pain de mie aux céréales.
- Briochette de ris de veau aux cépes.

## Poissons

- Longe de cabillaud confit, note d'agrumes, carottes vichy.
- Médaille de lotte et saint jacques en bisque, fenouil tendre.
- Matelote d'esturgeon au vin rouge et aux épices douces, panais confit au beurre.
- Saumon d'Ecosse, parfum de vanille, tombé de butternut.



Artisan Traiteur  
par passion

24.90 €

### Menu Plaisir

Entrée au choix

Viande au choix

29.90 €

### Menu Gourmand

Quintour de mises  
en bouche

Entrée au choix

Viande au choix

44.90 €

### Menu Prestige

Quintour de mises en bouche

Entrée au choix

Poisson aux choix

Viande au choix

Quatuor de réductions sucrées

Toutes nos propositions sont également disponibles à la carte (voir au dos).



Pour toute commande supérieure à 89.00 €, un sachet de truffes au chocolat à la liqueur de warang offert.

## Viandes

- Médaille de volaille, farce fine aux mousserons, velouté associé, pointe de romanesco.
- Tournedos de veau, crémeux d'Isigny aux morilles, navet glacé au beurre.
- Magret de canard, jus corsé, figues rôties, billes de butternut.
- Tournedos de cuissot de cerf, jus de braisage révélé à l'armagnac, céleri confit.

Nos viandes sont accompagnées d'un gratin dauphinois au cantal.

## Mignardises

- Quatuor de réductions sucrées comprenant:  
Sablé breton, ganache chocolat blanc pistache, framboises fraîches - Mini paris brest, ganache mangue et fruit de la passion - Choux craquelin, chocolat lacté, marron caramel - Buchette caramel beurre salé, pomme granny

## Découvrez également nos nouveautés 'festives'.

Saumon fumé par nos soins  
Foie gras mi-cuit à la fleur de sel  
1/2 Langouste bellevue  
Homard bleu en bisque et petits légumes racines  
Cochon de lait roti farci (entier)  
Escargots de bourgogne ail et fines herbes

Nos conditions générales de vente, spécificités et les allergènes pour chacun de nos plats sont consultables sur notre site.

