

Nos plats Cuisinés avec garnitures :

<i>Emincé de Volaille fermiere, sauce suprême, poêlée de pomme de terre, haricots vert</i>	8.50 €
<i>Aile de raie sauce agrume et son trio de tagliatelle</i>	11.90 €
<i>Bourguignon de marcassin</i> <i>Sa pomme macaire, et ses légumes glacés</i>	11.90 €
<i>Sauté de veau, façon Lisbonne.</i> <i>Pomme sauté au paprika, haricots verts, carotte caramélisée</i>	11.90 €
<i>Pavé de cuissot de cerf, sauce des forets de Bordeaux</i> <i>Pomme macaire, duxelles de champignons.</i>	14.90 €
<i>Dos de loup de mer, sa brochette de crevette tropicale</i> <i>Sauce mangue coco, Riz arlequin au curry</i>	14.90 €
<i>Caille désossée farcie tradition sauce truffée</i> <i>pomme de terre Anna, et sa poêlé festive</i>	14.90 €
<i>Magret de canard roti aux poires caramélisées, ou sauce cèpes ou aux poivres, gratin dauphinois à la truffe d'été, carotte vichy, haricots vert</i>	14.90 €
<i>Ballotin de veau farci et son rondin de Boudin Blanc, sauce au cèpes</i> <i>gratin dauphinois à la truffe d'été, duxelles de champignons, poêlée de légumes</i>	14.90 €

Buffet du réveillon 34 € (par pers.)

Médaillon de foie gras de canard
Accompagnée de sa gelée de figue et de ses toasts
Véritable saumon fumé écossais maison
Cocktail d'écrevisses
Chaud froid de volaille au basilic
Rôti de bœuf ou de cheval braisé
(une 2eme viande sera proposée a partir de 20 personnes)
Assortiment de charcuterie de fêtes
Salade périgourdine
Haricots vert en salade ou, carotte nantaise râpée

Plateau de fromages affinés regionaux
a partir de 4.50 € (par pers.)

Nos idées menus
www.traiteur-sepieter.com

RC : 507 604 874 000 10

(IPNS - Ne pas jeter sur la voie publique)

c* = consigne

Ouvert le, Mardi, Mercredi, jeudi, Vendredi, Samedi
De 9h à 12h30 et de 16h à 19h00 Lundi 24 et 31 jusqu'à 16h

Mode de règlement

50 % à la commande, solde à la livraison Hors boisson, nappage, vaisselle, service et livraison
De préférence sur commande, tarifs indicatifs pouvant varier suivant les cours, nous consulter
Les tarifs de cette carte tiennent compte d'une remise, offre non cumulable avec les opérations en cours.

www.traiteur-sepieter.com

TEL:03.20.92.03.06



Retour à la Tradition

Carte de Fêtes 2018

A votre service depuis 1947

Retrouvez nos idées menu sur:

www.traiteur-sepieter.com

[Www.facebook.com/pages/Sepieter-Traiteur](https://www.facebook.com/pages/Sepieter-Traiteur)

Boucherie-Charcuterie-traiteur

5, rue des Martyrs de la Résistance
59160 -Lomme (Marais)

Tel:03.20.92.03.06

Etablissement agréé Tickets, Chèques et Carte restaurant

Nos Viandes et Volailles de Fêtes

Nos Viandes :

- Rôti Rossini Boeuf ou Cheval (Farci avec du foie gras fabrication maison)
- Rôti de Cheval ou de Boeuf extra, Gigot d'Agneau traditionnel ou farci
- Rôti de Veau de lait, Orloff ou farci, Rôti de Porc Orloff (bacon, gruyere)

Nos Volailles (farci ou nature) :

- Chapon Fermier, Dinde, Dinde Fermiere, Pintade, Canette, Magret de Canard
- Caille, Poulet Fermier, Poularde, Lapin... **Gibiers nous consulter**

Nos Farces maison, De fête (champignon forestier, porto),
Gourmande (Aux marrons et foie gras)

Nos Charcuteries de fêtes :

- Véritable Porcelet Farci, Ballotine de Fêtes, Paté en croute, Boudin Blanc
- Terrine marbrée à la mousseline de foie de volaille....

Pour Votre Apéritif

Pain Surprise Maison :

Charcuterie de fêtes	70 Toasts	39.00 €
Fromage ou Fraîcheur	70 Toasts	41.00 €
Pain cube scandinave (saumon fumé maison)	45 Toasts	32.00 €

Mise en Bouche :

Assortiments Divers (à réchauffer)	100 gr 3.60 € les 200 gr	6.90 €
Quatuor de verrines cocktail	Les 4 pièces	7.90 €
Assortiments de Navettes et de Canapés	Le plateau de 24 pièces	22.90 €
Saumon fumé Maison Label rouge	Origine :Ecosse (les 100grs)	8.90 €

Nos foie gras :

Foie gras d'oie "entier" aromatisé au sauternes (fabrication maison) les 100 gr	14.90 €
Foie gras de canard "entier" cuisiné au naturel (fabrication maison) les 100 gr	10.80 €
Terrine de foie gras d'oie entier maison (250gr) la pièce	29.00 €
Terrine de foie gras de canard entier maison (250gr) la pièce	27.00 €

Nos Entrées Froides

Demi-langouste en Bellevue	19.90 €
Foie Gras d'oie aromatisé au SAUTERNES (fab.maison) avec son pain d'épices et sa confiture d'oignon	12.90 €
Duo de foie gras Entier Oie et Canard (fab.maison) avec son pain d'épices et sa confiture d'oignon	12.90 €
Bavarois d'avocat et de saumon fumé maison.	8.95 €
Entremet des Alpes, (mousseline de chèvre, tomates confites, jambon de montagne, pain toast)	8.95 €
Pavé de saumon fumé et braisé, ses asperges, son oeuf coulant et sa crème citronnée	8.95 €
Tartare de crabe véritable sur son emincée de poire	8.95 €
Demi- ananas surprise aux écrevisses	7.40 €
Cocktail de crevettes tropicale sauce whisky	6.90 €
Saumon rose en médaillon	5.90 €
Saumon fumé dans son éclair crémeux	5.90 €
Duo de pêche et de poire et son émietté de thon	4.50 €

Entrées Chaudes (* cons.3 €)

Boudin blanc aux truffes brumal 1.5 % (les 100 gr)	2.90 €
Timbale feuilletée de ris de veau et volaille aux cèpes (pièce *)	11.95 €
Coquille de véritable Noix de st Jacques, sauce Normande (pièce)	6.90 €
Croissant au saumon fumé et sa sauce ciboulette (pièce)	6.50 €
Faluche d'Escargots au vieux lille (pièce)	5.50 €
Cassolette d'écrevisses sauce Argenteuil* (pièce)	6.50 €
Bouchée Financières aux ris de veau (pièce)	6.50 €
Bouchée de Canard au cèpes (pièce)	6.50 €
Véritable bouchée de Volaille aux champignons (pièce)	4.10 €
Tarte fine au chèvre (pièce)	4.50 €
Escargots pur beurre, farcis à l'ancienne (les 6)	4.90 €