

Nos plats Cuisinés avec garnitures :

<i>Emincée de Volaille, sauce Parisienne, poêlée de pomme de terre, haricot verts</i>	7.90 €
<i>Crépinette de saumon et sa galette de riz et son puit de courgette</i>	10.30 €
<i>Sauté de canard sauce vin rouge de Bergerac son trio de pommes de terre aux giroles, poêlée de légumes</i>	10.30 €
<i>Véritable cochon de lait et son rondin de Boudin Blanc, sauce porto gratin dauphinois à la truffe d'été, duxelles de champignons, poêlée de légumes</i>	10.30 €
<i>Brochette de Gibier aux fruits d'hiver, sauce clémentine et ses tagliatelles aux giroles (2 pieces)</i>	13.90 €
<i>Roulade de sole à l'aigre douce, avec sa galette de riz au herbes et ses carottes vichy</i>	13.90 €
<i>Caille désossée farcie tradition sauce truffée pomme de terre Anna, et sa poêlé festive</i>	13.90 €
<i>Magret de canard roti aux poires caramélisées, ou sauce cèpes ou aux poivres, gratin dauphinois à la truffe d'été, carotte vichy, haricots verts</i>	13.90 €
<i>Volaille de Fêtes "ivre" d'Armagnac en sauce velours Brochette au 2 champignons, pomme anna</i>	13.90 €

Buffet du réveillon 31€ (par pers.)

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

Nos idées menus
www.traiteur-sepieter.com

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

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

RC : 507 604 874 000 10

(IPNS - Ne pas jeter sur la voie publique)

c* = consigne



Retour à la Tradition

Carte de Fêtes 2017

A votre service depuis 1947

Retrouvez nos idées menu sur:

www.traiteur-sepieter.com

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, Fromage ou Fraîcheur	72 Toasts	39.00 €
Pain cube scandinave	45 Toasts	29.00 €
Brioche ou foie gras	24 Toasts	39.00 €

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	21.10 €
Saumon fumé Maison Label rouge	Origine :Ecosse (les 100grs)	8.20 €

Nos foie gras :

Foie gras d'oie entier aromatisé au sauternes (fabrication maison) les 100 gr	14.90 €
Foie gras de canard les 100 gr à partir de	7.80 €
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

Demie-langouste en Bellevue	19.90 €
Foie Gras d'oie aromatisé au SAUTERNES (fab.maison) avec son pain d'épices et sa confiture d'oignon	12.50 €
Duo de foie gras Entier Oie et Canard (fab.maison) avec son pain d'épices et sa confiture d'oignon	12.50 €
Assiette gourmande du Périgord (Salade, Foie gras, Gésier magret fumé ...)	9.95 €
Dôme de saumon Fumé label rouge écossais (fab.maison), accompagné de sa creme d'avocat et de son oeuf molié	8.95 €
Brochette de saumon fumé et de crevettes tropicale	7.95 €
Entremet des Alpes, (mousseline de chèvre, tomates confites, jambon de montagne, pain toast)	7.50 €
Timbale d'ananas avec sa chair de Crabe des neiges	7.50 €
Demi- ananas surprise aux écrevisses	7.40 €
Pressé de canard confit au foie gras et sa poire caramélisé	6.90 €
Saumon rose en médaillon	5.90 €
Saumon fumé dans son éclair crémeux	5.60 €
Rillettes de maquereaux grillés en habit de tomate	4.50 €

Entrées Chaudes (* cons.3 €)

Boudin blanc aux truffes 1.5 % (les 100 gr)	2.90 €
Timbale feuilleté de ris de veau et volaille aux cèpes (pièce *)	11.95 €
Coquille de véritable Noix de st Jacques, sauce Normande (pièce)	6.70 €
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 bouché 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 €