TRAITEUR
LE PARADIS

Menu et Carte des Fêtes 2023/2024

Les réservations sont ouvertes jusqu'au 21 pour le repas de Noël et jusqu'au 28 pour le réveillon

Les commandes sont à retirer en boutique avant 16h30 le 24 et 31 décembre
Possibilité de livraison avec supplément

Tous nos plats sont confectionnés dans notre laboratoire.

50 Rue Henri Pitot
30390 Aramon

06.23.34.72.53
04.66.03.40.15
traiteur.leparadis@wanadoo.fr

Menu des Fetes

ENTREE TERRE ET MER

Chou garni à la mousse de foie gras, compotée de figue

Tartare aux 2 saumons, crème scandinave, citron caviar

Mesclun aux pétales de magret fumé maison

PLAT

Médaillon de lotte lardé, gambas au beurre d'agrumes

ou

St Jacques snackée dariole d'écrevisse sauce vanille, crémeux de céleri-rave

ou

Marbré de sandre sauce champenoise

ou

Suprême de pintade sauce truffée

ou

Civet de cerf

ou

Ballottine de chapon farci aux pépites de foie gras
éclats de marrons sauce périgourdine

ACCOMPAGNEMENT

Gratin dauphinois truffé et
Légumes rôtis

DESSERT

Marronnier revisité

ou

Panna Cotta au café et vanille de Madagascar

ou

Bûche aux fruits rouges

Menu à 37 euros

Traiteur.leparadis@wanadoo.fr
04.66.03.40.15
06.23.34.72.53

L'apéritif festif

Plateau de 50 piéces

-Choux farcis à la mousse de foie gras et compotée de figue-
-Gaufre sauce homardine et oeuf de lumpe-
-Duo de saumon sur son pain nordique-
-Savarin d'avocat, blinis et tartare de crevette-
-Tartelette au romarin, fromage frais, magret de canard fumé-

49 €

Verrines froides : 3.90 € piéce

Foie gras, coing , crumble de pain d'épices
Pomme, magret de canard, mascarpone au calvados
Saumon gravlax chantilly nordique citron caviar

Apéritif dinatoire sur commande

Nous proposons aussi:

-Pain d'épices à l'unité	5.30€
-Truffe de l'Ogre 100 gr	6.50€
-Mendiants 100 gr	6.50€

Plateau festif sucrés 40 piéces

-Trianon-
-Chou vanille-
-Tartelette citron-
-Tiramisu-
-Marronnier-

45 €

Toute l'équipe vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'années et vous présente ses meilleurs voeux 2024

Traiteur.leparadis@wanadoo.fr
04.66.03.40.15
06.23.34.72.53

A LA CARTE

Entrée froide

prix à la portion

Cassolette de la mer aux st Jacques, mesclun	13.5€
Tartare aux 2 saumons,créme nordique, citron caviar, mesclun	11 €

Entrée chaude

Profiterole au foie gras et compotée de coing, mesclun	14 €

Poisson

Médaillon de lotte lardé, gambas, sauce aux agrumes	12 €
St jacques snacké, dariolle d'écrevisse sauce vanille	15.3€
Marbré de sandre sauce champenoise	12.6€

Viande

Civet de cerf	11.5€
Suprême de pintade sauce truffée	12.5€
Ballottine de chapon farci aux éclats de foie gras et pépites de marrons sauce périgourdine	12.5€
Médaillon de filet de veau sauce aux morilles	14.80€

Accompagnement

Gratin dauphinois truffé (200 gr)	4 €
Fricassée forestière aux cèpes (150 gr)	4 €
Légumes rôtis (250 gr)	3.6 €

Dessert

Panna Cotta au café et vanille de Madagascar	3.8 €
Marronier revisité aux éclats de marrons glacés	3.8 €
Bûche (chocolat noir, exotique , fruit rouge)	3.9 €

Traiteur.leparadis@wanadoo.fr
04.66.03.40.15
06.23.34.72.53