Foie gras maison IGP du Sud-Ouest

Classique

Foie gras maison, IGP du Sud-Ouest mi cuit en terrine :

125g 20€
250g 32€
500g 55€



Truffé

Foie gras maison à la truffe, IGP du Sud-Ouest mi cuit en terrine :

125g 23€
250g 35€
500g 58€

Commande avant le 22 décembre pour Noël et avant le 28 pour le Nouvel An.

Commande à récupérer au laboratoire à Sainte-Sigolène

Menu

39€

1 amuse bouche au choix
1 entrée au choix
1 plat au choix
Dessert

NOËL & NOUVEL AN 2026

AMUSES - BOUCHES

Petit burger au charbon végétal, saumon fumé crème d'aneth

OU

Vol au vent aux escargots persillés

OU

Rillettes de thon & carré de boeuf poêlé, sésame.

ENTRÉES

29€ Entrée - plat ou plat - dessert au choix

Foie gras mi-cuit en terrine, magret fumé, pain d'épices & son mesclun de salade, confit d'oignons truffé

OU

St Jacques snackées, velouté de choux-fleurs éclats de noisettes & chips de lard

Merry Christmas

PLATS 19€ Le plat au choix

Médaillon de veau sauce morilles, gratin dauphinois & flan de carottes au cumin

OU

Filets de rougets au pesto, gratin dauphinois & flan de carottes au cumin

DESSERTS

Happy New Year

Gourmandises festives

MANON - TRAITEUR & GOURMANDISE

MANON - TRAITEUR & GOURMANDISE

06.43.68.02.50

Sainte - Sigolene

www://

PROFITEZ ET SAVOUREZ

Commande avant le 22 décembre pour Noël et avant le 28 décembre pour le Nouvel An.

Commande à récupérer au laboratoire à Sainte-Sigolène sur rendez vous avant 16h.

Menu enfant

15€

1 amuse bouche
1 entrée
1 plat
Dessert

NOËL & NOUVEL AN 2025



AMUSES - BOUCHES

Burger steak cheddar

ENTRÉES

Feuilleté au jambon & béchamel

PLATS

Médaillon de veau et son jus

Gratin dauphinois & flan de carottes

Happy New Year

DESSERTS

Gourmandises

MANON - TRAITEUR & GOURMANDISE

MANON - TRAITEUR & GOURMANDISE

06.43.68.02.50

Sainte - Sigolene

www://

PROFITEZ ET SAVOUREZ

Commande avant le 22 décembre pour Noël et avant le 28 décembre pour le Nouvel An.

Commande à récupérer au laboratoire à Sainte-Sigolène sur rendez vous avant 16h.

MANON - TRAITEUR & GOURMANDISE

Festivités 2026

06.43.68.02.50

Sainte-Sigolène

Carte traiteur

Pain d'épices 10/12 tranches 12€

Magret fumé maison tranché (100g) 9€

Foie gras maison, IGP du Sud-Ouest mi cuit en terrine :
125g 20€
250g 32€
500g 55€

Foie gras maison à la truffe, IGP du Sud-Ouest mi cuit en terrine :
125g 23€
250g 35€
500g 58€

Saumon fumé maison au bois de hêtre :
125g 9€
250g 14€50

Burgers : (4 minimum de même saveurs)
Pain au charbon brie truffé & coppa 2€
Pain au charbon saumon fumé et crème d'aneth 2€
Foie gras & magret fumé 2€20

Verrines : (4 minimum de même saveurs)
Pommes caramélisées, pain d'épices & foie gras 2€00

Panna cotta au parmesan, jambon cru & fondue d'échalotes 1€50

Crème de choux-fleurs au lard & St Jacques snackées 2€00

Toast guacamole & saumon fumé 2€00

Oeuf mimosa revisité à la truffe 1€50

Tartelette tatin compotée de mangue & foie gras 2€00

Macarons 15€ les 12 (2 saveurs)
Foie gras & magret fumé
Saumon fumé & crème d'aneth
Rillettes de thon & coppa

Pâté en croûte porc & veau 12€ les 6 tranches
Pâté en croûte porc & veau aux morilles 15€ les 6 tranches

Macarons :
Par 12 : 13€ (2 parfums au choix)
par 30 : 29€ (3 parfums au choix)

Bûches :
8/10 parts 24€
Mousse (glacée ou non) :
Exotique
Chocolat croustillant
Fruits - rouges
Citron meringuée

Traditionnelle :
crème au beurre cacao & chocolat
crème au beurre vanille & fruits rouges
Forêt-Noire (avec ou sans alcool)
Crème de marron

Coffret de truffes au chocolat x 12 12€

Ferrero maison 12€ les 8