

COCKTAIL

Mélodie de 6 pièces cocktail : Sablé chorizo, Moelleux poivron, magret fumé et sa crème de noix, Tataki de thon rouge au guacamole, Millefeuille chèvre tomate basilic, Opéra foie gras chutney figues, Millefeuille saumon mozzarella pesto rouge

ENTRÉE

Carpaccio de saumon mariné aux agrumes et limoncello <u>OU</u>

Ris de veau pané, écrasé de pomme de terre aux brisures de truffes

PLAT

Filet de canette à l'orange, poêlée champignons et patates douces

DESSERT

Normandy : entremet à la pomme et mousse légère au caramel

MENU à 42€

COCKTAIL

Mélodie de 5 pièces cocktail : Sablé chorizo, Moelleux poivron magret fumé et sa crème de noix, Millefeuille chèvre tomate basilic, Opéra foie gras chutney figues, Millefeuille saumon mozzarella pesto rouge

MISE EN BOUCHE

Duo de foie gras de canard et saumon fumé

ENTRÉE

Pavé de sandre sauce Noilly safrané, risotto de courges

PLAT

Pavé de filet de chapon et son crémeux morilles, gratin de pomme de terre et méli-mélo de légumes

DESSERT

Caramélia: chocolat au lait, cœur caramel passion, croquant chocolat noix de pécan et sablé breton

MENU à 45€

(minimum de 4 personnes)

COCKTAIL

Mélodie de 6 pièces cocktail : Sablé chorizo, Moelleux poivron, magret fumé et sa crème de noix, Tataki de thon rouge au quacamole, Millefeuille chèvre tomate basilic, Opéra foie gras chutney figues, Millefeuille saumon mozzarella pesto rouge

MISE EN BOUCHE

Foie gras de canard et son chutney mangue ananas

ENTRÉE

Duo de noix de St-Jacques au lard de colonatta et sa fondue de

PLAT

Fondant de veau aux écrevisses, écrasé de pomme de terre aux châtaignes et légumes d'antan

DESSERT

Noisetier : praliné, noisette, mousse au chocolat

COMMANDEZ COMME VOUS VOULEZ

Jusqu'au vendredi 19 Décembre (12h) POUR NOËL Jusqu'au vendredi 26 Décembre (12h) POUR LE 31

- Je dépose le bon de commande au bureau ou en boutique à Avranches
- J'envoie mon bon de commande par mail à l'adresse: contact@lemetayer-traiteur.fr
- Je passe commande par téléphone au 02.33.48.19.04

| BON DE COMMANDE | | |
|---|--|--|
| M:PRÉNOM: | | |
| | | |
| | | |
| NOEL ou ST-SYLVESTRE (RAYEZ LA MENTION INUTILE) | | |
| Référence | Prix | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | M:PRÉNOM: : : : : : : : : : : : : : : : | |

Retrait des commandes à Avranches uniquement

TOTAL EN €

MAISON LEMETAYER Traiteur depuis 1973 NOËL SAINT-SYLVESTRE

2025

LES INCONTOURNABLES

COCKTAIL

ENTRÉES

PLATS

FROMAGES

BUCHES DE NOEL

MENUS

Nos coordonnées:







COLLECTION DE PIÈCES COCKTAIL **



| Le plateau "Mt-St-Michel" (12 pièces) | 44005 |
|---|-----------------------|
| Sablé chorizo, moelleux poivron, magret fumé et | 14.90€ ^{ttc} |

sa crème de noix, moelleux aneth et saumon mariné

Le plateau "Tombelaine" (12 pièces) 14.90€ ttc Millefeuille chèvre tomate basilic, opéra foie gras chutney

COLLECTION DE PLANCHES

Le plateau "Vauban" (12 pièces)

figues, millefeuille saumon mozzarella pesto rouge

Tataki de thon au sésame grillé et quacamole, cookie thym et tomate, dès de jambon foie gras griotte

Le plateau verrines (12 pièces)

Royal foie gras, pomme saumon passion, wok chorizo

LES INCONTOURNABLES

(à retrouver en boutique)

• Foie Gras* maison 200g

• Foie Gras* maison 300g • Foie Gras* maison 600g *origine France

 Truite fumée maison 140gr en tranches - origine St-Georges-de-Livoye 🛮 🛢

Saumon fumé maison

8.90€ ttc 12.90€ ttc



LE JAMBON IBÉRIQUE DE PATA NEGRA

Cebo (100g)

• Cebo de campo (100a)

• Bellota 75% (100a)

Bellota 100% (100a)

9.90€ ttc 12.90€ ttc

14.90€ ttc

19.90€ ttc



ENTRÉES

(présentées à l'assiette ou en cocotte ou en bocal)*

Les entrées froides :

• Carpaccio de saumon mariné aux agrumes et limoncello

• Duo de foie gras de canard et saumon fumé (toast non compris)

• Foie gras de canard et son chutney manque ananas (toast non compris)







55 Les entrées chaudes :

• Ris de veau pané, écrasé de pomme de terre aux brisures de truffes

11.70€ ttc

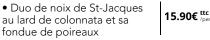
15.90€ ttc

15.90€ ttc

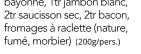


• Presa de pata negra sauce Pedro Ximenez et écrasé de pomme de terre au chorizo









8.90€ tto

15.90€ ttc

PLATS

Les poissons:

• Rôti de saumon et cabillaud

au chorizo, sauce muscatellu,

wok de légumes maraîchers

• Pavé de sandre sauce noilly

safrané, risotto de courges

• Filet de Bar grillé, sauce

agrumes, tarte fine

Les viandes:

de rosanna de carottes

• Pavé de filet de chapon

gratin de pomme de terre

et méli-mélo de légumes

écrevisses, bisque de homard,

• Filet de bœuf grillé, beurre

maître d'hôtel, écrasé de

et méli-mélo de légumes

pomme de terre ciboulette

• Fondant de veau aux

écrasé de patate douce et légumes d'antan

et son crémeux morilles.

(présentés au plat)*

15.90€ ′

18.90€

19.90€

15.90€ /ner

18.90€ ttc

21.90€ ttc

Les plats à partager : minimum 6 pers

• Blanquette de la Mer : st-jacques, saumon, cabillaud, crevettes, léaumes alacés, riz (option avec homard +10€/pers)

• Tajine de volaille: semoule,

aubergines, courgettes, pois

chiche, raisin, abricot sec

• Pierrade : filet de veau, filet de bœuf, filet de dinde, magret de canard (200g/pers.)

• Raclette : 1tr jambon de bayonne, 1tr jambon blanc,



12.00€ ttc

FROMAGES

Le plateau de 3 fromages

• Camembert au lait cru « Le Bien Heureux ». Comté 18 mois, Pont-L'évêque au lait cru

24.90€ttc

21.90€ttc

La planche dégustation

• Comté affiné 18 mois, Tomme des Marettes, Crémeux du Mt-St-Michel

Le plateau de 5 fromages

• Camembert au lait cru « Le Bien Heureux ». Comté 18 mois, Pont-L'évêque au lait cru, Crémeux du Mt-St-Michel, Sainte-maure-de-Touraine 34.90€^{ttc}

BÛCHES DE NOËL (4 ou 6 personnes)

Velours de cajou

• Caramel, noix de caiou. crémeux de chocolat Dulcev

Croquant des îles

• Ananas rôti, vanille, mousse légère rhum, croquant riz soufflé

Noisetier

• Praliné noisette mousse au chocolat

Douceur orange caramel

• Sablé breton, crémeux orange sanguine, marmelade acidulée orange sanguine et croquant caramel fleur de sel

LA BÛCHE 4 PERS 16.90€ ttc







curry, pain polar, crackers

La planche mer (min. 700g)

La planche de Noël (min. 400g)

La planche mixte Italienne (min. 500g)

La planche ibérique (min. 300a) • Jambon ibérique, morcilla, chorizo ibérique, manchego, poivrons marinés, olives, picos

• Foie gras, saumon fumé, boudin blanc, galantine de volaille

• Porchetta, spianatta, coppa, jambon sec italien, pecorino,

olives, poivrons marinés, tomates séchées, tomates cerise

• Gravlax et rillettes de saumon, crevettes, truite fumée,

terrine de poisson, saumon fumé, maquereau fumé, sauce

24.90€ ttc

27.90€ ttc

22.90€ ttc

25.90€ ttc

14.90€ ttc

22.50€ ttc