

Apéritifs

Quantités

Panna Cotta de Saint Jacques à la truffe	_____ 5,00 €
Mini Wraps (truffe, foie gras, saumon) les 3	_____ 7,50 €
Verrine Nordique (Saumon, œuf, Tarama)	_____ 5,00 €
Roulé de Légume au Homard	_____ 4,50 €
Feuilletés Apéritif (les 8 pièces)	_____ 4,50 €
Mini muffin de céleri à la langouste	_____ 5,00€

Entrées Poisson

Petits Calamars farcis aux légumes et homard (3)	_____ 17,00 €
Tartare de saumon et Saint Jacques sur nid de fenouil	_____ 15,00 €
Coquille de la Mer à la Royale	_____ 13,00€
Médailon de Lotte et Saumon aux épinards, bisque de homard	_____ 13,00 €
Cœur de Langouste Mayonnaise	_____ 28,00 €



Entrées Viande

Quantités

Terrine de foie gras maison (les 100g)	_____ 18,00 €
Escargots de Bourgogne (la douzaine)	_____ 15,00 €
Terrine de Chevreuil au Parfum des bois	_____ 8,00 €
Boudin Blanc truffé, Pommes confites	_____ 13,00 €
Cassolette de ris de veau aux morilles	_____ 16,00 €
Tourte aux blettes à la truffe	_____ 10,00€



Plats

Queue de Langouste à l'armoricaine (la pièce)	_____ 29,00 €
Encornet farci à la langouste ,sauce armoricaine	_____ 20,00 €
Civet de Sanglier ou de Cerf	_____ 18,00 €
Chapon désossé farci, son jus de cuisson	_____ 21,00 €
Gigotine de Pintade farcie à la Gambas, bisque de homard	_____ 22,00 €
Caille désossée en croûte farcie au fois gras et sa sauce Morilles	_____ 22,00 €
Médailon de Bœuf en croûte et sa sauce Morilles	_____ 25,00 €

Accompagnements

Quantités

Pomme fondante aux cèpes	_____ 7,00 €
Poêlée Forestière aux marrons	_____ 10,00 €
Poêlée de légumes aux morilles	_____ 8,00 €
Pommes Dauphines (Huit Pièces)	_____ 7,00 €
Timbale de Riz Pilaf	_____ 4,00 €
Polenta crémeuse à la Truffe	_____ 7,00 €



Fromages

Plateau de Fromages de Noël (Pour 4 personnes)	_____ 26,00 €
--	---------------

Profitez de notre Remise : -10 %

Sur le Menu Traiteur

Pour toutes Commandes effectuées avant le 10 décembre

Date et heure du retrait: _____

Nom et Prénom : _____

Téléphone : _____

Total de votre commande : _____ . €

Merci de Confirmer votre commande 1 Semaine avant la date.



Votre Boucher

Vous Propose :

Ses Volailles :

Dinde – Chapon –Oie

Canette – Poularde du Gers, des
Landes et de Bresse

Sa Farce Fine Extra

Son Gibier :

Sanglier – Biche

Chevreuil – Lièvre

**Sur demande, nous procédons à la
cuisson de vos volailles**

**Votre Traiteur Vous Souhaite de
Très Joyeuses Fêtes**

Traiteur – Cassis

Les incontournables de Noël:

Saumon fumé maison les 100g	9,90 €
Foie gras de Canard mi cuit les 100g	18,00 €
Aspic d'œuf et saumon fumé La pièce	6,00 €
Boudin Blanc truffé Le kg	27,00 €
Boudin Blanc Morilles Le kg	23,00 €
Farce fine maison extra Le kg	27,00 €

Pensez à commander votre Caviar PETROSSIAN
en boîte de 30g, 50g, 125g, 250g et 500g

Un grand choix de fromages Fermiers natures et à
la truffe (Brillat savarin, Brie,
Camembert, Chaource, Valençay)

17 avenue de la Viguerie

13260 Cassis

Tel : 04.42.01.10.57

Port : 06.64.80.44.11

lacailledor.com

Menu de Fêtes



La Caille D'Or

Traiteur

Réveillon

et jour de Noël

Réveillon du Nouvel An

