

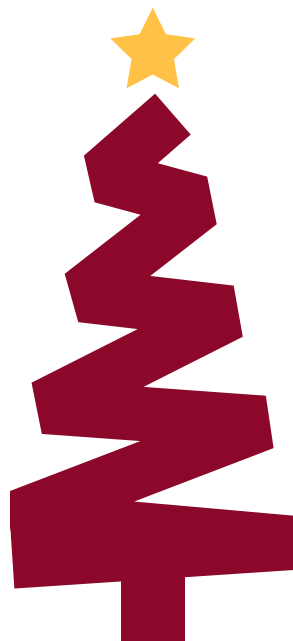
MDA **TRAITEUR**



**vous propose
pour vos repas de
fêtes...2025**



**Contactez nous
dès maintenant
05.61.09.08.98**



Menu N°1

23€

Marbré de volaille au foie gras

Bouchée aux fruits de mer

Civet de cerf aux griottes

Garniture (x2)

Scintillant chocolat caramel

Menu N°2

30€

Brioche de volaille forestière au butternut

Cassolette de noix de Saint Jacques au riesling

Suprême de chapon aux morilles et Porto

Garniture (x2)

Chocosphère

Menu N°3

39€

4 Pièces cocktail

Foie gras de canard entier cuisson douce, fleur de sel

Cassolette de filet de bar et St Jacques sauce au citron

Caille semi désossée farcie au foie gras

Garniture (x2)

Entremets mandarine, mousse Cointreau

COCKTAIL

Panaché de mini feuilletés	1,30€
Assortiment de canapés	1,40€
Torpedo de crevettes	1,40€
Crostini de légumes antipasti, tapenade d'olives Kalamata	1,40€
Brochette de gambas marinées à la mandarine et chorizo doux	1,50€
Sucette de bloc de foie gras en croûte d'amandes	1,60€
Crèmeux de potimarron, pic de gambas	1,70€
Verrine de lentilles, saumon fumé, mousse fine à l'aneth	1,70€
Mini coquille de Saint Jacques à la bretonne	1,70€
Verrine de tartare de saumon citron vert, tzatziki	1,80€
Blini de tataki de thon, mousse au yuzu	1,70€
Verrine de butternut aux copeaux de foie gras et crème de marron	1,80€
Mini cassolette de noix de Saint Jacques en risotto	2,00€
Mini cassolette de tartiflette	2,00€

ENTRÉES

Foie gras de canard entier cuisson douce à la fleur de sel, chutney de figues (le kg) soit env. 6.50€/p°	139,00€
Bloc de foie gras de canard 95% morceaux (le kg)	81,00€
Boudin blanc gourmand aux pommes et foie gras	4,40€
Marbré de volaille au foie gras (60g env.)	4,80€
Parfait à la truite et aux asperges	5,20€
Brioche de volaille forestière au butternut	6,20€
Cassolette de ris de veau et pleurotes	6,50€
Assortiment gersoïs (gésiers, magrets séchés, fritons, toast de foie gras de canard entier, mesclun)	8,60€
Saumon gravelax (env 100g) ou Tartare de saumon à l'aneth (+mini blinis et crème fouettée citron)	6,80€
Filet de saumon en Bellevue (min 6 pers) (env 150g/p)	8,80€
Saumon glacé en Bellevue aux deux sauces (min. 8 pers)	9,20€
Demi langouste en Bellevue (env. 250g)	24,50€
Demi queue de langouste en Bellevue (env. 150g)	30,50€

POISSONS

Ceviche de rouget à la mangue, jus de coco	5,80€
Papillote de saumon, carpaccio de courgettes, sauce au thé	6,10€
Pavé de bar en écailles de pomme de terre,	6,80€
Cassiolette de Noix de Saint Jacques au Riesling	6,90€
Blanquette de cabillaud et gambas au curry et lait de coco	7,20€
Cassiolette de filet de bar, St Jacques crème citron	8,50€
Demi langouste à l'américaine (env. 250g)	24,50€
Demi queue de langouste à l'américaine (env. 150g)	30,60€

VIANDES

Civet de cerf aux griottes	6,50€
Filet d'oie braisé au jus corsé	7,20€
Jambonnette de dinde confite, sauce forestière au romarin	9,70€
Suprême de pintade farci à la normande	10,20€
Caille semi-désossée farcie au foie gras	10,80€
Suprême de chapon aux morilles et Porto	11,80€
Mignon de veau Rossini, jus de truffes	13,80€
Ris de veau, fonds juste braisé au Madère, pleurotes	14,20€
Jarret d'agneau confit et braisé au thym, jus clair,	14,40€

GARNITURES

Timbale de gratin dauphinois	1,70€
Fonds d'artichaut gratinés, Mornay	1,80€
Pommes dauphine	1,80€
Flan de butternut	2,20€
Crumble de légumes méditerranéens	2,30€
Trio de mini carottes glacées	2,50€
Fagot d'asperges ou haricots verts lardés*	2,50€
Gratin gourmand aux cèpes et noix	2,50€
Lingots de polenta aux cèpes	2,70€
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive vierge	2,80€

FROMAGES

Plateau de fromages (Comté, chèvre, Brie, Bleu de Bresse) - min 6 pers- 60g env	2,90€
Plateau de fromages affinés de chez Betty (maître affineur) - min 6 pers - 60g env	5,20€

DESSERTS

Scintillant chocolat caramel, feuilletine pralinée	3,00€
La Chocosphère (mousse choc., cœur croustillant spéculoos, biscuit cacao)	3,20€
Framboisier à la vanille de Madagascar	3,50€
Entremets mandarine, mousse Cointreau	3,60€
Entremets fruits exotiques, mousse de panacotta	3,60€

**55 Avenue de Toulouse
31240 - L'UNION
Tel : 05.61.09.08.98 / 06.11.43.33.61
contact@mpa-traiteur.com
www.mpa-traiteur.com**

**1 cadeau
offert**

**pour toute commande
supérieure à 100€**

**Livraison offerte dès 50€ de commande
(20kms autour de L'Union)**

**Minimum de commande : 5 portions identiques ou 10
pièces (cocktail, dessert)**

Pour les garnitures marquées *: possibilité de panacher

Prix TTC par portion sauf indication contraire