

## Menu Délice des Fêtes à 22€ (à emporter)

Foie Gras Maison sur son Pain d'épice  
& Chutney de Figues

∞

Filet de Loup, émulsion de Champagne  
& Écrasé de Vitelottes & ses Copeaux de Noix

∞

Gourmandine de Volaille sur Canapé, Sauce Morilles  
& Gratin de Pommes de Terres & Cèpes

## Passez votre commande à partir du 1<sup>er</sup> Décembre

Jusqu'au 20 Décembre pour Noël

Jusqu'au 26 Décembre pour la Saint-Sylvestre

au 04 90 94 12 64 ou par Mail : [alazard.noria@orange.fr](mailto:alazard.noria@orange.fr)

## Pour 10 Menus achetés 1 Assortiment Traditionnel OFFERT



Sortie Autoroute  
Avignon Sud à 10 mm  
Gare TGV à 15 mm  
Grand parking clôturé  
(accessible aux bus)  
Hôtel \*\* à deux pas

ALAZARD Traiteur & Salle de Réception  
Allée Josime Martin - Avenue Jean Mermoz  
13160 CHÂTEAURENARD

Tél: 04 90 94 12 64  
[alazard.noria@orange.fr](mailto:alazard.noria@orange.fr)  
[www.alazard-traiteur.com](http://www.alazard-traiteur.com)

L'authenticité du Fait Maison  
associé au Savoir Faire de la Maison Alazard  
s'invitent à votre table pour vos Repas de Fête.

Une cuisine raffinée élaborée à partir de Produits Frais  
à choisir parmi le menu ou les plats à emporter  
proposés par Jean-Baptiste Alazard.



menu à 22€ ttc



## Nos entrées

Pâté en Croûte	3,00€/part (env.100g)
Saumon Froid Bellevue Entier (dés-arrêté, min. 8 personnes)	29,00€/kg
Foie Gras Maison	5,10€/part (env.50g)
Grande Verrine de Tartare de Saumon, son Blinis & sa Crème Fouettée aux Agrumes	5,50€ pièce
Grande Verrine façon Tiramisù au Foie Gras, Pain d'Épices & Éclats de Noisettes Torréfiées	6,00€ pièce

## Nos poissons

Cigarillos de Sole & sa Polenta Crémeuse	6,00€ /part
Couronne de Saint Pierre & Coeur de Fruits de mer	7,00€ /part
Gratin de Noix de Saint Jacques & ses Légumes du moment	7,50€ /part
Filet de Loup, Émulsion de Champagne	8,50€ /part

## Nos viandes

Suprême de Chapon Rôti à la farce de Noël (Foie de volaille, Olives Noires, Maigre de Porc, Ail, Thym...)	5,50€ /part
Gourmandine de Volaille sur Canapé, Sauce Morilles	6,00€ /part
Sauté de Chapon & sa Sauce Parfumée aux Truffes	7,00€ /part
Civet de Biche ou de Sanglier	7,50€ /part
Filet de Boeuf Wellington (feuilletage au foie gras) & sa Sauce aux Cèpes	(pour 6 à 8 personnes) 60,00€ pièce

## Nos volailles traditionnelles de L' Ain

	Crués	ou	Cuites
Chapon	25€/Kg		28€/Kg
Dinde	29€/Kg		32€/Kg
Pintard (Pintade Chaponnée)	34,5€/Kg		37,5€/kg

## Nos garnitures

Gratin de Cardons	2,50€ /part
Écrasé de Vitelottes & ses Éclats de Noix	3,00€ /part
Marrons Confits à la Graisse de Canard	3,20€ /part
Grande Verrine de Patates Douces & Tomates Confités au Sésame	4,00€ /part
Gratin de Pommes de Terres & Cèpes	4,00€ /part

## Nos " Assortiments Apéritifs " Nouveau

**Le Traditionnel à Tartiner - Mini Bocaux, pour 10 personnes** 26,50€ /box  
Rillettes de Saumon - Tzaziki (concombre à la grecque)  
Tapenade Olives Noires & Olives Vertes - Mousse de Saumon Fumé - Toasts (300g)

**Le Cotillon - 40 pièces, pour 8 personnes** 48,00€ /box  
Navettes Foie Gras - Sucettes aux Herbes  
Piques de Saint Jacques Grillées au Sésame - Minis Burgers au Magret Fumé  
Wraps à la Mousse de Chèvre, Pruneaux & aux Éclats de Noix

## Notre " Assortiment Mignardises "

**Assortiment Découverte - 26 pièces, pour 8 personnes** 27,00€/boite

