

Traiteur événementiel & Boutique



*Nils Guttin*

# CARTE DES FÊTES

## 2025



### COMMANDE

Pour le 24/12 avant le 19/12 au plus tard

Pour le 31/12 avant le 27/12 au plus tard



### HORAIRES DE RETRAIT

Les Mercredi 24 et 31  
décembre entre 9h et 12h

(MERCI de faire votre règlement à la commande  
en boutique à Saint-Félix )





## LES PIÈCES APÉRITIVES

Macaron foie gras, ananas et vanille

Saumon, avocat et bille de citron en verrine

Palet de céleri à la truffe

Entremets, canard, chèvre frais, crumble et figue

Mini tarte aux champignons des bois, noisette et châtaigne

- Coffret de 15 pièces cocktail (3 personnes) ..... 38€
- Coffret de 35 pièces cocktail (7 personnes) ..... 75€

Croquilles d'escargots

- Les 6 pièces ..... 10€
- Les 12 pièces ..... 12€

Mini Croque monsieur à la truffe (les 10 pièces) ..... 20€

Terrine de foie gras maison aux quatres épices (recommandé 80gr/pers) ..... 11,60€/80gr

Saumon fumé maison (recommandé 80gr/pers) ..... 9,20€/80gr

Saumon mariné maison (recommandé 80gr/pers) ..... 9,20/80gr





## LES ENTRÉES



• Cheesecake saumon épinard, et note d'agrumes  
ou

• Ravioles fondantes aux cèpes et noisettes.

Crème de sous-bois.

Option : foie gras poêlé

ou

• Bouchée à la reine, ris de veau et volaille



## LES PLATS

• Duo de canette, rosée et confite, jus réduit.

Pommes de terre Salardaises et carottes rôties.

ou

• Médailon de lotte aux fruits de mer. Mini-légumes et  
riz parfumé aux herbes fraîches.

ou

• Râble de lièvre désossé par nos soins, jus corsé au cassis. Légumes  
oubliés et gnocchis à la châtaigne.

ou

• Courge rôtie, jeunes pousses d'épinards, œuf poché et crumble de  
noisettes



## LES DESSERTS

Brownie à la cacahuète, ganache montée pop-corn  
et caramel à la fleur de sel

ou

Biscuit roulé au citron vert, cœur fondant de fromboise, crème  
diplomate à la vanille



# LES TARIFS

## LES FORMULES

Entrée + Plat + Dessert .....	39€
Entrée + Plat .....	32€
Plat + Dessert .....	29€
Option :	
Foie gras poêlé pour accompagner les ravioles cépes et noisettes .....	6€
Fromages de fête .....	7€

## LA CARTE

Entrée .....	11€
Plat .....	25€
Dessert .....	6€



## LES PLATS À PARTAGER

Rôti de chapon farci aux trompettes et châtaignes, jus réduit. Pour 7 pers .....	75€
Saumon Wellington, feuilletage maison, sauce crème citronnée. Pour 7 pers .....	80€

## LES GARNITURES À PARTAGER

Gratin dauphinois ou gratin de poireaux Pour 5 personnes .....	26€
Jardinière de légumes (Pois, carottes, brocoli, oignons, et châtaignes) Pour 5 personnes .....	24€

Chaque plat peut être préparé selon vos envies :

– Prêt à réchauffer en barquette cartonnée, pour un service simple et rapide.

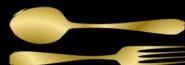
– Ou en préparations séparées, afin de composer et dresser vos assiettes comme un chef.

Lors du retrait, nous vous remettrons nos fiches de conseils pour le réchauffage et le dressage, afin que tout soit parfait le jour J.

## LES MIGNARDISES

Macaron chocolat noir et poivre de Timut  
Choux craquelin, rose et fleur d'oranger  
Verrine mangue/coco et graine de chia

- Coffret de 15 pièces cocktail (5 personnes) ..... 38€
- Coffret de 33 pièces cocktail (11 personnes) ..... 75€



## LES BUCHES MAISON

Bûche "Papillote":

(Biscuit roulé au citron vert, cœur fondant de framboise, crème diplomate à la vanille et glaçage délicat au chocolat blanc)

Bûche "Le petit Breton":

(Financier sarrasin et miel, imbibé d'un sirop à la vanille, pommes caramélisées, mousse caramel fleur de sel et glaçage caramel)

Bûche 3/4 personnes ..... 18€

Bûche 6/8 personnes ..... 35€



## POUR VOS CADEAUX !

N'oubliez pas notre coin épicerie fine, composé de produits de nos producteurs locaux, avec la possibilité de confectionner des paniers garnis sur mesure. Et pour faire plaisir ou faire découvrir notre univers, pensez à nos bons cadeaux : une attention qui fait toujours plaisir, et qui permet de partager notre cuisine et nos produits en toute simplicité.



## POUR VOS GALETTES

Vous pouvez dès à présent commander vos galettes pour le début d'année.

Galette classique à la frangipane  
Galette frangipane à la noix et crème de marron

Galette 4-6 personnes ..... 27€

Galette 6-8 personnes ..... 35€

100 route d'Aix-Les-Bains  
74540 SAINT-FÉLIX  
06 58 97 22 38  
[contact@cuisiniercreatif.fr](mailto:contact@cuisiniercreatif.fr)