

Traiteur événementiel & Boutique



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€

Croquettes 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 quatre 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 Saladaises et carottes rôties.

ou

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

ou

Rôble 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 framboise, 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 cêpes 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 (Panaïs, 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 GAULETTES

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