

*Pour Noël commande au plus tard le mardi 21 décembre 2021*

*Pour le nouvel an commande au plus tard le mardi 28 décembre 2021*

*Préférez les commandes à la boutique ou par mail.*

*Les commandes sont validées lorsque vous recevez un numéro de commande.*

*La boutique traiteur vous proposera également des produits de fêtes différents de la carte ou en complément de celle-ci.*

*La carte « cocktail » reste d'actualité pendant ces fêtes.*

*N'hésitez à nous demander vos besoins même en dehors de la carte. Sur commande uniquement.*



*Livraison gratuite dans un rayon de 10 km autour de la boutique.*

**CST** Traiteur  
Rôtisserie



## *Fêtes de fin d'année 2021*

*5 rue du Général de Gaulle – 37150 Bléré*

*02.47.79.70.23*

*06.37.58.80.94*

*[cst.traiteur@orange.fr](mailto:cst.traiteur@orange.fr)*

*[www.csttraiteur.eatbu.com](http://www.csttraiteur.eatbu.com)*

# Menu des fêtes de fin d'année 2021

## Cocktail : 6,50 € (les 5 pièces)

Tartine de st jacques et sa salade de mer au gingembre

≈

Crevette panée au sésame

≈

Verrine de fromage frais et saumon fumé

≈

Brochette poire et magret

≈

Croquant de pain d'épice et foie gras



## Entrées

Duo de saumon fumé et mariné (toasts) – 10,50 €

≈

Foie gras, confit d'oignons et ses toasts – 11,00 €

≈

Salade de rougets et citrons confits – 10,50 €

≈

Salade périgourdine (escalope de foie gras frais) – 12,00 €

## Poissons (accompagnés de riz et de tagliatelles de légumes)

Filet de sandre à l'infusion de badiane – 18,00 €

≈

Nage de poissons sauce crustacé – 15,50 €

≈

Gratin de st Jacques sauce champagne – 16,50 €

≈

Méli mélo de cabillaud et saumon et son émulsion de petits pois – 16,50 €

≈

Joue de lotte à l'armoricaine – 16,50 €

≈

Corolle de sole et sa mousse d'écrevisses – 15,50 €



## Viandes (accompagnés de 2 garnitures)

Suprême de pintade à la normande – 16,00 €

≈

Magret de canard farci au foie gras – 18,00 €

≈

Rôti de géline de Touraine farci à la truffe – 28,00 €

≈

Pavé de cerf sauce chasseur – 18,00 €

≈

Tournedos de bœuf, réduction de vin rouge et échalotes – 22,00 €

≈

Grenadin de veau sauce morilles – 21,00 €

≈

Carré d'agneau rôti à l'ail – 19,00 €

≈

Fricassé de boudin blanc aux pâtes fraîches – 10,50 €

## Garnitures (2,50 €/pièce)

Risotto aux champignons

≈

Gratin dauphinois

≈

Tagliatelle de légumes

≈

Purée de patates douces

≈

Purée de vitelottes

≈

Pomme dauphine maison

≈

Marrons

≈

Poêlé de champignons

≈

Potiron confit

