

Menu de Noël 2024



Menu Flocon

PRIX : 33€/PERSONNE

MISE EN BOUCHE :

VERRINE DE FOIE GRAS ET FRUIT ROUGE
PAIN GARNIE DINDE ET PISTOU
BRIOCHE ESCARGOT
MUFFIN'S SAUMON, ANETH

ENTRÉE :

GALENTINE DE CHEVREUIL ET SES CONDIMENTS
OU
FRICASSÉ DE FRUIT DE MER

PLAT :

PAVÉ DE SAUMON ET SA CRÈME À L'OSEILLE
TIMBALLE DE RIZ SAUVAGE
POÉLLÉE DE LÉGUMES DU MARCHÉ
OU
MAGRET DE CANARD ET SA SAUCE BORDELAISE
GRATIN DAUPHINOIS
POÉLLÉE DE LÉGUMES DU MARCHÉ

FROMAGE :

BROCHETTE DE FROMAGES SEC
(CONTÉ, FOURME, ST MARCELIN)
OU
FROMAGE BLANC ET SON COULIS

DESSERT :

DEMI SPHÈRE ROYALE (CHOCOLAT)
OU
DEMI SPHÈRE COEUR SAUVAGE
(PÊCHE, FRAMBOISE, MYRTILLE)

FOIE GRAS FAIT MAISON 100% MORCEAUX

1 KILO : 120 € - 500G : 60€

FIN DE COMMANDE :
VENDREDI 20 DÉCEMBRE 2024

TRAITEUR D'ANTAN

traiteur-dantan.eatbu.com

41c rue Professeur Calmette 42700 Firminy

0613496690

traiteurdantan@icloud.com



15€

CROUSTADE FROMAGE

EMINCÉ DE VOLAILLE AU KIRI
TAGLIATELLE

YAOURT À BOIRE

DEMI SPHÈRE ROYALE (CHOCOLAT)

OU

DEMI SPHÈRE COEUR SAUVAGE
(PÊCHE, FRAMBOISE, MYRTILLE)



Menu de Noël 2024



Menu scintillant

PRIX : 38€/PERSONNE

MISE EN BOUCHE :

VERRINE CRÈME PERSILLÉ ET SON TARTARE DE SAUMON FUMÉ

PAIN GARNI DINDE ET CURRY

CROUSTADE DE S JACQUES

BROCHETTE POLENTA ET CREVETTE AU SATÉ

ENTRÉE :

FOIE GRAS FRANÇAIS 100% MORCEAU (FAIT MAISON)

PAIN D'ÉPICE ET CHUTNEY DE FIGUES

OU

CASSOLETTE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE ET SA CRÈME PERSILLÉE

PLAT :

FILET DE BOEUF AUX MORILLES

GRATIN DAUPHINOIS,

TATIN DE LÉGUMES CONFITS

OU

NAVARIN DE LA MER ET SON COULIS SAFRANÉ

(ST JACQUES, CABILLAUD, SAUMON, CREVETTES, MOULES, PETITS LÉGUMES)

RISOTTO AU PARMESAN

FROMAGE :

BROCHETTE DE FROMAGES SEC
(CONTÉ, FOURME, ST MARCELIN)

OU

FROMAGE BLANC ET SON COULIS

DESSERT :

DEMI SPHÈRE ROYALE (CHOCOLAT)

OU

DEMI SPHÈRE COEUR SAUVAGE
(PÊCHE, FRAMBOISE, MYRTILLE)

FOIE GRAS FAIT MAISON 100% MORCEAUX

1 KILO : 120 € - 500G : 60€

FIN DE COMMANDE :
VENDREDI 20 DÉCEMBRE 2024

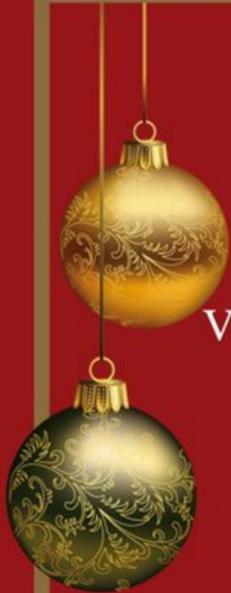
TRAITEUR D'ANTAN

traiteur-dantan.eatbu.com

41c rue Professeur Calmette 42700 Firminy

0613496690

traiteurdantan@icloud.com



15€

CROUSTADE FROMAGE

EMINCÉ DE VOLAILLE AU KIRI
TAGLIATELLE

YAOURT À BOIRE

DEMI SPHÈRE ROYALE (CHOCOLAT)
OU

DEMI SPHÈRE COEUR SAUVAGE
(PÊCHE, FRAMBOISE, MYRTILLE)



Menu scintillant

PRIX : 38€/PERSONNE

MISE EN BOUCHE :

VERRINE CRÈME PERSILLÉ ET SON TARTARE DE SAUMON FUMÉ
PAIN GARNI DINDE ET CURRY
CROUSTADE DE S JACQUES
BROCHETTE POLENTA ET CREVETTE AU SATÉ

ENTRÉE :

FOIE GRAS FRANÇAIS 100% MORCEAU (FAIT MAISON)
PAIN D'ÉPICE ET CHUTNEY DE FIGUES
OU
CASSOLETTE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE
ET SA CRÈME PERSILLÉE

PLAT :

FILET DE BOEUF AUX MORILLES
GRATIN DAUPHINOIS,
TATIN DE LÉGUMES CONFITS
OU
NAVARIN DE LA MER ET SON COULIS SAFRANÉ
(ST JACQUES, CABILLAUD,
SAUMON, CREVETTES, MOULES, PETITS LÉGUMES)
RISOTTO AU PARMESAN

FROMAGE :

BROCHETTE DE FROMAGES SEC
(CONTÉ, FOURME, ST MARCELIN)
OU
FROMAGE BLANC ET SON COULIS

DESSERT :

DEMI SPHÈRE ROYALE (CHOCOLAT)
OU
DEMI SPHÈRE COEUR SAUVAGE
(PÊCHE, FRAMBOISE, MYRTILLE)

FOIE GRAS FAIT MAISON 100% MORCEAUX
1 KILO : 120 € - 500G : 60€

FIN DE COMMANDE :
VENDREDI 27 DÉCEMBRE 2024

TRAITEUR D'ANTAN

traiteur-dantan.eatbu.com

41c rue Professeur Calmette 42700 Firminy

0613496690

traiteurdantan@icloud.com



20
ANNÉE
25
BONNE

Apéritif dinatoire

PRIX : 24,90€/PERSONNE

WRAPS DINDE, CRUDITÉS
PAIN GARNI SAUMON FUMÉ
VERRINE FOIE GRAS, FRUIT ROUGE
CHIFFONNADE DE CHARCUTERIES
MUFFINS ESPAGNOL
BURGER BŒUF, CHEDDAR
BOUCHÉE SAINT JACQUES
SAMOUSSA BŒUF, LÉGUME
BRIOCHE ESCARGOT
BROCHETTE POLENTA, CREVETTE PERSILLÉ
FROMAGE À PARTAGER
PAIN COMPRIS

MIGNARDISES 3/PERSONNE

OU

DEMI SPHÈRE ROYALE

OU

DEMI SPHÈRE COEUR SAUVAGE

Menu Lutin

PRIX : 15€/PERSONNE

CROUSTADE FROMAGE
EMINCÉ DE VOLAILLE AU KIRI
TAGLIATELLE
YAOURT À BOIRE
DEMI SPHÈRE ROYALE (CHOCOLAT)
OU
DEMI SPHÈRE COEUR SAUVAGE
(PÊCHE, FRAMBOISE, MYRTILLE)