

Ouverture
du 18 Décembre au 1er Janvier

Mercredi 17	8h - 13h
Jeudi 18	9h - 13h / 15h30 - 20h00
Vendredi 19	9h - 13h / 15h30 - 20h00
Samedi 20	9h - 13h / 15h30 - 20h00
Dimanche 21	8h - 13h
Lundi 22	Fermé pour préparation
Mardi 23	9h - 13h / 15h00 - 18h30
Mercredi 24	8h - 13h / 15h00 - 17h30
Jeudi 25	9h - 12h30
Vendredi 26	9h - 13h / 15h00 - 18h30
Samedi 27	9h - 13h / 15h00 - 18h30
Dimanche 28	8h - 13h
Lundi 29	Fermé pour préparation
Mardi 30	9h - 13h / 15h00 - 18h30
Mercredi 31	9h - 13h / 15h00 - 17h30
Jeudi 1er Janvier	9h - 12h30



GLOBE TRAITEUR
gascon

Menu des Fêtes 2025

BONNES FÊTES
Vœux Bonnes
Meilleurs La Fêtes
Meilleurs Vœux
Amusez - vous ! Bonheur
Champagne Amour Santé



Votre Artisan Traiteur passionné
au Service du Goût
et du Bien Manger



Les Tapas Festifs

- * Gyoza Japonais Végétarien ou Crevette 1€10 Pièce
- * Coupelle au Canard 1€20 Pièce
- * Navette au Crabes 1€20 Pièce
- * Acras Antillais à la Morue 0.60€
- * Bouchée Chinoise façon du gascon 1€10 Pièces

Poissons Fumés et Gravlax Maison

- * Saumon Fumé au bois de hêtre 74€50 le kg
- Saumon Gravlax aux Baie Rose ou Agrume Vert 72€80 le kg
- St Jacques aux Yuzu et Poivre 81€45 le kg
- * Rillettes de Saumon Confit aux Baie 46€40 le kg
- * Blinis Maison 1€40 Pièce
- * Beurre Papillote 1/2 Sel 1€20 Pièce

Les Entrées Prix à la pièce

Crépinette Maison

- * Truffe Blanche d'été 2€95 ou * Poivre Vert 2€55
- Grosse Crevettes Cuite 8/10 Elevé en Equateur ou autre 4€75
- * Saumon à la Parisienne 6€85
- * 1/2 Queue de Langouste à la Parisienne 19€55
- Saumon ou Langouste Poché avec Macédoine et Mayonnaise Safranée
- Galantine et Terrine
- * Poularde farcie au Foie Gras 47€90
- * Chevreuil aux Girolles 44€30
- * Terrine de Canard au Magret Fumée 31€45
- * Pâté Grand Mère Au Foie Gras et Cognac 31€45
- * Mousse de Canard 24€750

Foie Gras Maison

- * Terrine de foie gras Mi-cuit 96€75 le kg
- * Pain d'épice 1€20 * Confit d'oignon 1€95 le Pot

Poissons Le Prix est au Kg (Hors Garniture)

- * St Jacques et Crevette Façon Thai 32€75 Kg
- Au Lait de Coco et Curry Vert
- * Filet de St Pierre 33€25 Kg
- Sauce Beurre Blanc à la fondue de Poireaux
- * Mahi Mahi à La Tahitienne 29€65 Kg
- Dorade Coryphène et Sauce à la Vanille de Tahiti
- * Rôti de Lotte Lardée 34€55 Le Kg
- et son Coulis de Poivrons Doux

Viandes Le Prix est au Kg (Hors Garniture)

- * Poitrine de Veau Farcie 33€45 Kg
- Aux Fruits Sec et Marron Sauce au Cidre
- * Ris de veau 38€85 Kg
- Sauce Morilles, Estragon et Crème Fraiche
- * Suprême de Chapon Rôti 34€65 Kg
- Sauce aux Ecrevisses
- * 1/2 Magret de Canard en Tournedos 12€25 Portion
- Sauce au Foie Gras

Garnitures Prix à la Portion

- Gratin de Patate Douce à la Vanille 2€85, Rösti de Pomme de terre 1€75, Risotto Champignons et Truffe Blanche 3€05, Wok de légumes 2€85, Tatin de Légumes 2€45, Gratin Dauphinois à la Truffe 2€85
- Pomme Dauphine Maison 2€75

Sélection de Fromages et Desserts

- * Brie à la Truffe 48€10 kg, * Osau-Irati 38€75,
- * St Maure 9€25 Pièce, * Brillat-Savarin 7€95 Pièce
- * Conté AOP (15/20 mois) 41€75 Kg * Bleu de Brebis 41€75 Kg
- Les Dessert Individuel
- * Croustade Pomme Armagnac, * Tiramissu, * Mignardisses

