

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 ^{xnæø} 
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 Safrané)

Galantine et Terrine

* Pouarde 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 Thaï 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€65Kg

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-Iraty 38€75,

* St Maure 9€25 Pièce, * Brillat-Savarin 7€95 Pièce

* Conté AOP (15/20 mois) 41€75Kg * Bleu de Brebis 41€75Kg

Les Dessert Individuel

* Croustade Pomme Armagnac, * Tiramissu, * Mignardises

