



*Ensemble donnons vie à nos fêtes de fin d'année !!  
Commandez et venez récupérer directement à nos locaux sur Léognan*

## Traiteur et Organisateur de Réceptions

3 Rue Pierre Georges Latécoère

33 850 Léognan

[pujostraiteur@gmail.com](mailto:pujostraiteur@gmail.com)

Site web <https://pujostraiteur.com>

**07. 61.77.19.42**



## Le cocktail

### Nos Plateaux cocktails

Commande pour 4 personnes minimum

#### Les Bouchées 8 €/personne

- Pince de Magret séché, pois gourmand, crème de chèvre Piquillos
- Cannelloni aux 2 saumons crème ciboulette et gel citron
- Velouté de Butternut, châtaigne et son œuf de caille
- Pic de Saint-Jacques marinée à la betterave

#### Les Cuillères 8 €/personnes

- Caviar d'aubergines à l'huile fumée et son homard
- Langoustine rôtie et sa tomate confite
- Crème brûlée au foie gras
- Tataki de bœuf et sa chips de brick au sésame

Le foie gras mi- cuit maison sous vide

250 gr **25€ttc** (pour 4 pers.)

Date limite de commande : Noël le 21 Décembre et Nouvel An : le 29 Décembre

## Votre Menu à la carte

### Nos entrées au choix

Foie gras mi- cuit, sous vide 250g (4 personnes) **25 €ttc**

Le Saumon de Noël façon Gravelax à la betterave et son citron confit (4 personnes) **15€ les 250g**

L'Œuf parfait sur son crémeux de cèpes, copeaux de truffe et chips de lard **8€/pièce**

### Nos plats au choix

Filet de bœuf Wellington et sa sauce Bordelaise (minimum 6 pers.) **15€/pers.**

Selle d'agneau cuite au foin, ses tomates séchées, son ail confit et de son jus d'agneau **12 €/pers.**

Médaille de lotte aux herbes sauvages et sa crème aux crustacés **12€/pers.**

Supreme de pintade sa truffe sous peau, farci aux marrons et sa sauce chasseur **12€/pers.**

### Garniture au choix 4€/pers.

Ecrasé de pommes de terre à l'huile truffée

Légumes de fêtes ( pomme de terre, champignon, carotte fane, asperge, chou....)

Haricots Tarbais

Endive braisée du chef et sa Garniture surprise

Date limite de commande : Noël le 21 Décembre et Nouvel An : le 29 Décembre

## Côté desserts

### Les buches de Noël

**26€ pour 4 personnes et 48€ pour 8 personnes**

**La Pessacaise** Une mousse chocolat noir d'origine, une feuilletine chocolat blanc et praliné maison, un insert praliné sur une dacquoise noisette.

**La Casse Noisette** Une mousse tiramisu, un crémeux framboise, une marmelade de fraises, des crispearls chocolat blanc, sur un biscuit amande accompagné de sa feuillantine praliné.

**La Balthazar** Une mousse fraise, une ganache légère pistache, une marmelade de fraises, un biscuit pain de gène et ses billes croquantes.

**La Saint Nicolas** Une crème au beurre allégée café à l'ancienne et son biscuit japonais, streusel croquant.

**La Willy** Une ganache montée chocolat blanc, vanille. Un crémeux Dulcey, une marmelade exotique, une feuillantine praliné chocolat blanc et son biscuit cuillère.

**La Clara** Une mousse mangue et sa marmelade de clémentine. Une ganache montée chocolat blanc, un crumble maison et une dacquoise amande noix de coco.

**La buche d'exception taille et prix unique pour 8 personnes 56€ en série limitée**

**Le chapeau d'exception « GRINCH »** (mousse vanille, zeste de citron vert, crémeux de citron vert Key Lime, marmelade de Yuzu, croustillant spéculos sur son sablé breton.

### Les Buches glacées

Meringue à la vanille accompagnée de nos crèmes glacées ou sorbets maison  
(Citron-Cassis, Vanille-Framboise, Chocolat-Praliné ou Mangue-Passion)

**Ou**

L'omelette Norvégienne

Glace vanille sur un biscuit génoise imbibé au sirop Grand Marnier