### TRAITEUR SYLVAIN

# 





restaurantsylvain.eatbu.com

NOM
Adresse
ocalité

Clôture des commandes : le 22/12 (Noël) - le 29/12 N.A. - 14h30

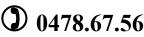
NOËL **NOUVEL-AN** 2025-2026

NO	LL NOOVLL-AN	2023-	2020	
COMMANDE POUR NOËL 24 DECEMBRE	LIVRAISON:	LE MERCREDI 24 DECEMBRE LE JEUDI 25 DECEMBRE ENTRE 11 h 30 ET 15 h		
COMMANDE POUR NOUVEL-AN 31 DECEMBRE	LIVRAISON :	LE MERCREDI 31 DECEMBRE  LE JEUDI 01 JANVIER  ENTRE 11 h 30 ET 15 h		
		NOMBRE		
ZAKOUSKIS VARIES (pièce)			2 ,50 €	
ENTR	EES			
Cassolette de St-Jacques sauce bisque			20,00 €	
Saumon fumé			15,00 €	
Tartare de saumon			15,00 €	
Carpaccio de bœuf			15,00 €	
Terrine de foie gras au naturel brio	oche et confit d'oignons		25,00 €	
Terrine de chevreuil, marcassin, faisan, confit d'oignons			15,00 €	
PLAT				
Râble de lièvre <u>OU</u> faisan sauce Arlequin, mousses de légumes			25,00 €	
Civet de marcassin			20,00 €	
Chapon fermier aux champignons des bois			20,00 €	
Poitrine de canard « ROSSINI »			20,00 €	
Dos de cabillaud aux crevettes grises			25,00 €	
Turbot au Champagne et écrevisse			25,00 €	
DESSE	RTS			
Bavarois au spéculoos			5,00 €	
Buchette de Noël			5,00 €	
Gâteau de l'An Neuf			5,00 €	
Sablé au citron meringué			5,00 €	
Tarte Tatin traditionnelle et artisanale			5,00 €	
Tiramisu			5,00 €	
FROMAGES			0	
Plateau de fromages, petits pains fruits et salade (2 couverts)			25,00 €	
Croquette aux crevettes gr	ises à la pièce		5,00 €	
Fondue aux 2 fromages à la pièce			4,00 €	
VIN DU PRODUCTEUR SAINT-CHINIAN (rouge, rosé, blanc) 15,00 €				

**BUFFET - CARTE DE HOMARD - PLATS DE PATES - SUGGESTIONS** 

### TRAITEUR SYLVAIN

## traiteursylvain@gmail.com 0478.67.56.70





#### restaurantsylvain.eatbu.com

NOM	
Adresse	Localité
Clôture des commandes : le 22/	12 (Noël) – le 29/12 N.A. 14h30

	•	
BUFFET A 25 € PAR PERSONNE (BOISSONS NON COMPRISES)		
Jambon de Parme au melon	Salade de pommes-de-terre	
Mini-tomates aux crevettes grises	Salade de riz	
Plateau de saumon fumé et sa	Salade de pâtes	
garniture	Salade de tomates	
Terrine de campagne Maison	Crudités de saison (3 sortes)	
Pilons de poulet au miel	Sauces	
	Petits nains	

BUFFET A 35 € PAR PERSONNE (BOISSONS NON COMPRISES)		
Jambon de Parme au melon	Salade de pommes-de-terre	
Mini-tomates aux crevettes grises	Salade de riz	
Terrine au saumon fumé	Salade de pâtes	
Pâté en croûte de canard aux	Salade de tomates	
pistaches	Crudités de saison (3 sortes)	
	Sauces	
	Petits pains	
Tiramisu et sa crème au café - Salade de fruits frais OU autres		

BUFFET A 45 € PAR PERSONNE (BOISSONS NON COMPRISES)		
Salade de pommes-de-terre		
Salade de riz		
Salade de pâtes		
Salade de tomates		
Crudités de saison (5 sortes)		
Sauces		
Petits pains		

Tiramisu et sa crème au café - Salade d fruits frais OU autres - La forêt noire

VIN DU PRODUCTEUR SAINT-CHINIAN (rouge, rosé, blanc) 15,00 €