

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

NOËL NOUVEL-AN 2025-2026

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 €
ENTREES		
Cassiolette 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 brioche et confit d'oignons		25,00 €
Terrine de chevreuil, marcassin, faisan, confit d'oignons		15,00 €
PLATS		
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 écrevisses		25,00 €
DESSERTS		
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		
Plateau de fromages, petits pains fruits et salade (2 couverts)		25,00 €
Croquette aux crevettes grises 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

AdresseLocalité.....

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 garniture	Salade de pâtes
Terrine de campagne Maison	Salade de tomates
Pilons de poulet au miel	Crudités de saison (3 sortes)
	Sauces
	Petits pains

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 pistaches	Salade de tomates
	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)

Jambon de Parme au melon	Salade de pommes-de-terre
Mini-tomates aux crevettes grises	Salade de riz
Saumon fumé et ses garnitures	Salade de pâtes
Pâté en croûte de canard aux pistaches	Salade de tomates
Pilons de poulet sauce au miel	Crudités de saison (5 sortes)
Plateau de roastbeef	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 €