

Prélude gourmand sur la route fleurie

5 Bouchées froides - 4.00 €

- Club sandwich noix/chèvre/figues
- Navette océane
- Galette roulée au poulet curry
- Galette roulée au saumon fumé et fromage
- Galette roulée jambon et fromage ail et fines herbes

5 Feuilletés chauds - 4.00 €

(à réchauffer)

- Epinards / ricotta
- Saucisse de strasbourg / moutarde
- Pétoncle / beurre maître d'hôtel
- Saumon / poireaux
- Jambon / emmental

Les délices du paradis

- Assiette de foie gras, chutney ananas xérès et toasts 7.00 €
- Timbale de saumon fumé, avocat et mousse citron vert, salade et pickles de légumes 9.00 €
- Tatin de foie gras aux pommes caramélisées 10.00 €
- Timbale de canard en 3 façons (mousse, tartare et magret fumé), salade et pickles de légumes 11.00 €
- Assiette terre et mer (dôme de saumon fumé, crevettes, anchois marinés, jambon de pays, magret fumé, pressé de foie gras) 12.00 €

Nos trésors chauds

- Tourte aux ris de veau et volaille, sauce foie gras 9.00 €
- Croustade de langoustines, sauce homardine 11.00 €
- Cassolette de St Jacques et gambas à la fondue de poireaux, croustillants de sarrasin 12.00 €

5 Bouchées prestiges - 8.00 €

- Sablé à la graine de pavot, sphère citron vert et saumon fumé
- Muffin's fêta/chorizo
- Nougat de chèvre aux fruits secs
- Tartelette, chutney figues, bille de foie gras
- Petit choux à la rillette de saumon

5 Bouchées prestiges - 8.00 €

(à réchauffer)

- Risotto pané aux crevettes
- Pain pita au confit de canard
- Boulette d'agneau à la napolitaine
- Samoussa périgourdin
- Aumônière pomme/foie gras

Richesse de la terre

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre rôtie façon suédoise et légumes d'hiver glacés au thym

- | | |
|---|---------|
| Petit rôti de chapon, sauce vin jaune | 10.00 € |
| Magret de canard rôti aux figues | 11.00 € |
| Pavé d'autruche grillé, jus réduit au Merlot | 12.00 € |
| Suprême de pintade farcie aux pommes et foie gras, et sauce vin jaune | 13.00 € |
| Filet de bœuf, sauce foie gras | 14.00 € |
| Filet de veau, sauce morilles | 16.50 € |

Douceur de la mer

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre rôtie façon suédoise et légumes d'hiver glacés au thym

- | | |
|---|---------|
| Ballotine de rouget à la mousseline de St Jacques sauce curry/coco | 11.00 € |
| Pavé de lieu jaune en croûte de miel et sésame beurre blanc | 13.00 € |
| Pavé de sandre, chips de betteraves au gingembre crème de petit pois et coriandre | 15.00 € |

Et pour les petits

- | | |
|--|--------|
| Aiguillettes de poulet à la crème, pommes pins | 5.50 € |
| Burger, pommes pins | 5.50 € |
| Sapin au chocolat | 2.50 € |

Récolte des gourmandises

Bûches à la part ou entière

- | | |
|--|--------|
| Verrine mangue / coco | 4.00 € |
| Bûche croustillante au citron, mousse mascarpone framboise, compotée de griottes | 5.00 € |
| Bûche chocolat / cacahuètes, caramel au beurre salé | 5.00 € |
| Assiettes gourmandes | 6.50 € |

Tartelette citron meringuée, mini verrine coco/mangue, délice café, bavaroise fruits rouges cœur cassis

Pour toute demande hors carte (végétarien, kit pierrade, fromages,...), nous restons à votre disposition

Pour commander et se régaler

02.96.75.06.58

ericjouan.traiteur@gmail.com

Pour Noël

Délais de commande :
Vendredi 19 Décembre
avant 14h00 au plus tard

Retrait de commande :
Mercredi 24 Décembre
de 9h00 à 15h00

Afin d'éviter toute attente le jour de la remise des commandes,
celles-ci sont encaissées à la réservation
Moyen de paiement acceptés :
Chèque, virement, carte bancaire, espèces

Une boisson vous sera offerte
lors du retrait de vos commandes
(vin chaud, petites bulles, chocolat chaud,...)

Pour vous garantir le meilleur, nous
travaillons au maximum avec des
produits "Origine France".

Conseils de réchauffe

Le jour de votre retrait, vous
partirez avec un guide de
réchauffe

5 route de la Tourelle
ZA du Poirier
22400 SAINT ALBAN



Eric Jouan
Traiteur

Table en fête 2025

Carte valable du 1er au 31/12/2025



Eric Jouan et son équipe

Vous souhaitent de gourmandes
fêtes de fin d'année

5 route de la Tourelle
ZA du Poirier
22400 SAINT ALBAN