

**Les commandes pour Noël seront à récupérer le 24 Décembre entre 9 h et 12h.**

**Les commandes du Nouvel an seront à récupérer le 31 Décembre entre 9h et 12H.**

**Toute l'équipe de votre restaurant vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année, et vous remercie de votre confiance en 2019.**

**Carte traiteur  
Fêtes de fin d'année**

**LE CALYPTUS**

**03.84.91.03.16**

# Tous nos mets sont fabriqués dans nos locaux, à partir de produits bruts soigneusement sélectionnés.

## Pour l'apéritif :

Assortiment de réductions salées à réchauffer

Le plateau de 45 pièces  
29€00

Le plateau de 20 pièces  
12€50

## Nos entrées :

Croûte aux morilles au vin jaune (sur pain grillé)  
9€00

Croûte forestière et morilles (sur pain grillé)  
6€00

12 escargots de Bourgogne dans leur beurre tradition  
6€20

Tourte aux escargots et morilles, crème d'ail  
6€50

Lobe de foie gras (IGP Sud-Ouest) 500 grs  
49€00

Part de foie gras 50grs, brioche  
7€00

Cassolette de la mer ( St Jacques, écrevisses, moules, poisson frais, crevettes) sauce aux poireaux  
7€50

Terrine de chevreuil aux airelles (750 grs)  
18€00

Terrine aux filets de cailles, raisins au Muscat de

Noël (750 grs)  
18€00

Jarret de porc en terrine, médaillon de foie gras

La part de 100 grs, confit d'oignons 5€50

Tourte au boudin blanc, crémeux porto et girolles 4€50

## Nos plats :

Pavé de sandre rôti au beurre blanc, fleuron 7€90

Souris d'agneau de 7 heures, jus au pain d'épices 13€00

Daube de sanglier au Chardonnay de Charcenne 8€90

Civet de chevreuil sauce grand veneur 7€00

Sauté de chapon (sans os) aux morilles et vin jaune 11€00

Sauté de chapon aux mini champignons forestiers 9€50

Suprême de poulet jaune sauce foie gras 7€50

Pavé de veau aux girolles 8€50

**Nos garnitures :**

<b>Gratin dauphinois individuel</b>	<b>2€00</b>
<b>Gratin de topinambours et marrons individuel</b>	<b>2€20</b>
<b>Purée de patate douce</b>	<b>1€90</b>
<b>Tomate provençale (2 moitiés)</b>	<b>1€80</b>
<b>Riz basmati au curcuma</b>	<b>1€00</b>
<b>Poêlée de légumes frais de saison aux châtaignes</b>	<b>2€20</b>