



FESTIN

Traiteur gourmand - Epicerie fine

Menu des fêtes 2025

Noël et Nouvel an

Dernière commande de Noël 18 décembre

Dernière commande Nouvel An 25 décembre

Uniquement via le bon de commande à
envoyer à l'adresse e-mail

Commandesfestin@gmail.com



Menu

75.00€

MISE EN BOUCHE

Saumon gravlax aux agrumes
crème monté aux herbes et caviar de saumon

ENTRÉE 27.50€

Opéra de foie gras à la truffe noire et magret de
canard fumé, chutney de poire à la vanille

Ou

Feuilleté fin de noix de Saint-Jacques, truffe noire et
épinards, sauce bordelaise

Ou

Demi-homard grillé en croûte d'herbes, beurre au thym
citron



PLATS

35.00€

Filet pur de chevreuil de nos forêts, gaufrette au comté et champignons des bois, fond de gibier façon Grand Veneur, déclinaison de légumes racines

Ou

Lotte lardée au lard de Colonnata, sauce au Chablis, légumes de saison et fine purée au citron

Ou

Ballotin de pintade en croûte de pistaches, mille-feuille de légumes de saison, sauce aux morilles et purée de patate douce

DESSERTS

7.50€

Velours praliné, biscuit noisette, Crèmeux yuzu et mandarine
" Collaboration avec Nath's cakes de Tontelange "



Menu enfants 19.50

Croquettes de crevettes grises ou fromage

Cordon bleu de volaille
gratin de pommes de terre et légumes

Mousse au chocolats et brownies aux amandes

Produits nobles

Terrine de foie gras de canard (France) maison 18.50/100G
Au Single malt et poivre sauvage

Caviar Oscietre Royal Belgian Caviar 10 gr 27.50/ 30gr 52.50€

Truffe noire Fraiche (prix du jour) à commande 1 semaine à l'avance.

Préparation de la mer

	Entrée / plats
Ravioles de homards aux petits légumes, et effilochées	18.50€ / 25.00€
Homard en belle vue , sauce cocktail, saladine d'herbes	Prix du jour
Carpaccio de Saint-Jacques de dieppe à la truffe noire.	21.50€/32.50€