

** Menu Prestige à 37,00€ **

Brochettes de Langouste au beurre d'agrumes et ses légumes laqués

Pavé de filet de bœuf (vbf) sauce porto/girolles

Pommes de terre Anna et embeurrée de chou au lard

Crèmeux framboises sur sablé aux éclats de meringues

Le St Philibert

Restaurant – Traiteur

Fontenay sur Vègre

02 43 92 63 14

Carte traiteur

Spécial Réveillons 2025

** Menu Signature à 25,00€ **

Croustillant au saumon fumé sur fondue de poireau, crème d'aneth

Suprême de pintade à la crème de foie gras

Gratin aux éclats de châtaignes et champignons poêlés

Dôme chocolat/mandarine

** Menu enfant à 12,00€ **

Saumon fumé et pâté en croûte richelieu

Trio d'aiguillettes de canard à la crème, gratin dauphinois

Bûche vanille/chocolat

Le St Philibert - Traiteur
vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année !

4 place St Philibert

72350 Fontenay sur Vègre

02 43 92 63 14

<http://st-philibert-restaurant.fr>
restaurant.saint.philibert@orange.fr

N'hésitez pas à demander notre feuille de consigne de remise en température des plats.

Imprimé par : TESSÉ Impression - Chantenoix Villeneuve - 02 43 92 80 48



Pour passer commandes :

Le vendredi 19 décembre 2025 au soir maximum
pour enlèvement le Mercredi 24 décembre 2025
entre 9h00 et 17h00 maxi.

Le vendredi 26 décembre 2025 au matin maximum
pour enlèvement le Mercredi 31 décembre 2025
entre 9h00 et 17h00 maxi.

Carte traiteur 2025

« Fêtes de fin d'année »

** LES AMUSE-BOUCHES **

Les 5 pièces froides : 6,00€

Rouget sur spaghetti de légumes
Oeufs brouillés aux champignons
Saumon fumé sur crème fouettée
Perles aux légumes et chorizo doux
Crème chèvre, toasts et noix

Les 5 pièces à réchauffer : 6,00€

Croissant au foie gras
Croque jambon fumé
Bouchée d'escargot au beurre d'ail
Roulé à la tapenade
Allumette au crabe

Les 5 canapés variés : 6,00€

Guacamole/radis
Jambon serrano/ parmesan
Magret fumé/graine de moutarde
Crudités/curry
Crevette/ciboulette

** LES ENTRÉES **

Les entrées froides sur assiette décorée individuellement : 8,00€

Foie gras en trois façons (torchon/mariné/terrine) toasts et brioche
Mousseline au saumon, cœur de St Jacques et foin de poireau
Burrata à la truffe, mini-légumes craquants et vinaigrette balsamique

Les entrées en cassolette porcelaine à réchauffer : 9,00€

Filets de cailles sur carotte bâtonnet, jus au lard
Noix de St jacques sur fondue de poireau sauce Grand Mère
Lotte et saumon sur petits légumes sauce crustacés
Boudin blanc sur pommes poêlée, jus au porto rouge

** LES PLATS À RÉCHAUFFER : 12,00€ **

(accompagnés de 2 garnitures au choix)

Filet de chapon émincé sauce morilles
Sauté de cerf sauce grand veneur
Filet de pintade farci au foie gras
Pavé de sandre au beurre blanc
Rôti de veau aux senteurs des sous bois
Cuisse de canard confite au jus de vin et thym
Dos de cabillaud au beurre rouge

** LES GARNITURES AU CHOIX (2 inclus avec chaque plat) **

Flan de patate douce
Pommes de terre Anna
Champignons poêlés
Embeurrée de chou au lard
Riz pilaf aux légumes
Gratin aux éclats de châtaignes

** LES FROMAGES : 4,00€ **

Brie, comté et chèvre; salade aux pignons de pins et vinaigrette
Tarte fine de fromages normands, salade aux noix et vinaigrette

** LES DESSERTS : 4,00€ **

Moelleux pistache/framboise
Délice chocolat/orange
Bûche chocolat/caramel
Exotique passion/chocolat blanc
Crèmeux aux pommes flambées sur sablé