Carte traiteur 2026
« Fêtes de fin d'année »

Les 5 pièces froides apéritives : 6,00€

Pain pita magret de canard fumé graine de moutarde
Navette sésames, jambon de pays et tapenade
Briochette saumon fumé crème tzatziki
Blinis mousse d'avocat et crevette
Pain moelleux et légumes craquants

Les planches apéritives à partager

***2 personnes** (1 planche) : 14,00€*
***4 personnes** (2 planches) : 26,00€*

***Composition :** rillettes de canard et toasts, crevettes bouquet et aïoli , foie gras et pain d'épices, tartare de saumon, blinis et crème, bâtonnets de légumes frais taillés et houmous*

Entrées

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

Foie gras en trois façons ; torchon et brioche, terrine et toasts, mariné et pain d'épices
St Jacques en trois façons ; tartare au citron vert, carpaccio au baies roses et mini brochette juste poêlée huile d'olive
Tartare aux 2 saumons , blinis et crème fouettée ciboulette
Véritable chartreuse au cœur de foie gras sur compotée de pommes

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

Lotte et écrevisses sur carotte bâtonnet sauce aurore
Noix de St jacques sur fondue de poireau sauce Grand Mère
Boudin blanc sauce morilles, pommes de terre château
Effiloché de canard au jus façon parmentier

Les plats à réchauffer : 12,00€

(accompagnés de 2 garnitures au choix)

Filet de faisan émincé sauce chasseur
Sauté de cerf sauce grand veneur
Suprême de pintade sauce foie gras
Filet de sandre au beurre citronné
Pavé de veau sauce morilles
Joue de bœuf confite crème légèrement poivrée
Aiguillettes de canard au jus de vin et thym
Épaule d'agneau confite sauce girolles
Dôme au saumon et coeur de St Jacques sauce petits légumes

Les garnitures au choix (2 inclus avec chaque plat)

Flan de céleri
Poêlée de légumes d'hiver
Moelleux de pommes de terre au parmesan
Embeurrée de chou au lard
Flan de champignons
Pommes de terre fondante
Tatin d'endive
Flan de haricot vert

Le fromage/salade :

5 sortes comprenant : camembert, livarot, chèvre, comté et fourme d'Ambert ; salade mixte et vinaigrette 5,00€

Les desserts :

Charlottine aux poires 5,00€
Fondant chocolat/mandarine 5,00€
Goutte fruits de la passion cœur chocolat 5,00€
Allumette croustillante choco/noisettes 5,00€
Trio de bûches pâtissières (fruits rouges, chocolat et exotique) 5,00€

Nos formules menu avantage :

Menu prestige 39,00€

5 amuses bouches
Foie gras en trois façons
Cassolette de lotte et écrevisses sauce Aurore
Pavé de veau sauce morilles
Moelleux de pommes de terre au parmesan et flan de haricot vert
Fromages 5 sortes, salade et vinaigrette
Goutte fruits de la passion au coeur chocolat

Menu Signature à 27,00€

5 amuses bouches
Véritable chartreuse au coeur de foie gras sur compotée de pommes
Aiguillettes de canard au jus de vin et thym
Poêlée festive d'hiver et pommes de terre fondantes
Charlottine aux poires

Menu enfant 12,00€:

Saumon fumé et mousson de canard
Parmentier de canard
Fondant chocolat/mandarine

Le St Philibert traiteur
Vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année

72350 FONTENAY SUR VEGRE
02 43 92 63 14
http://st-philibert-restaurant.fr
restaurant.saint.phillibert@orange.fr

Demandez nous la feuille de consigne de remise en température pour vos plats

Le St Philibert

Restaurant – traiteur

Fontenay sur Vègre
02 43 92 63 14

Carte traiteur
Spécial réveillon 2026



Pour passer commandes :

Le lundi 21 décembre 2026 au matin maximum pour enlèvement le jeudi 24 décembre 2026 entre 10h00 et 18h00 maxi.
Le lundi 28 décembre 2026 au matin maximum pour enlèvement le jeudi 31 décembre 2026 entre 10 h00 et 18h00 maxi.
Cette carte de produits festifs vous est proposée du samedi 19 décembre 2026 au samedi 23 janvier 2027