

**Carte traiteur 2025**  
**« Fêtes de fin d'année »**

**AMUSES 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

**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 craquant 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

## 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

## 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 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 VEGRE*

*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*

# *Le St Philibert*

*Restaurant – traiteur*

*Fontenay sur Vègre*

*02 43 92 63 14*

*Carte traiteur*  
*Spécial réveillon 2025*



*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.*