

Le Globe Traiteur est heureux de vous présenter  
sa carte des fêtes 2022

Mises en bouche

<i>Pain surprise Suédois (40 toasts)</i>	<i>36€</i>
<i>Pain traditionnel moyen (environ 60 toasts)</i>	<i>44€</i>
<i>Pain traditionnel grand (environ 90 toasts)</i>	<i>56€</i>
<i>Feuilletés (Saucisse, jambon, fromage, saumon)</i>	<i>0,80€</i>
<i>Toast (Charcuterie, Fromage, Oeuf, Tapenade)</i>	<i>0,95€</i>
<i>Toast   Blinis (Foie gras, Saumon, Asperges)</i>	<i>1,20€</i>
<i>Mini Quiche (Saumon, Lardons, fromage)</i>	<i>0,95 €</i>
<i>Verrine foie gras, confit de figues</i>	<i>2,80€</i>
<i>Verrine de tartare de tomate et sa crème aneth</i>	<i>2,30€</i>
<i>Verrine de saumon et crème d'avocat</i>	<i>2,50€</i>
<i>Croquette d'escargot</i>	<i>1,20€</i>
<i>Cuillère des îles à la Gambas</i>	<i>1,60€</i>
<i>Cuillère de tartare de Saumon</i>	<i>1,60€</i>
<i>Macaron au Foie gras</i>	<i>2,80€</i>
<i>Navette de Saumon</i>	<i>2,40€</i>
<i>Navette de Foie gras</i>	<i>2,60€</i>
<i>Mini pâté croûte Charcutier</i>	<i>le kilo 23,90€</i>
<i>Mini pâté croûte de Saumon</i>	<i>le kilo 28,90€</i>
<i>Mini pâté croûte Volaille</i>	<i>le kilo 24,90€</i>

## Entrées froides

Les entrées sont présentées sur plat prêt à poser sur table

- Terrine de Fondant de Saumon 7,80€*  
*Pâté croûte Canard, Foie gras, Figue 7,80 €*  
*Terrine de Foie gras maison et sa gelée au Sauternes 15,80€*  
*Assiette Dégustation Globe Traiteur 14,30€*  
*(Foie gras, Magret, Tartare de canard, Rillettes d'oie)*  
*Assiette de saumon fumé 10,80€*  
*Salade de Noël 11,80 €*  
*(Foie gras, Magret, Oeuf de caille, Toast de pain aux fruits)*  
*Salade de la Mer 11,80 €*  
*(Saumon fumé, Gambas, St Jacques)*  
*Assiette d'huîtres 9€ les 6 pièces, 17 € les 12 pièces*

## Entrées chaudes

- Escargots de bourgogne 6,60 € les 6 ou Croquilles 7,20€ les 6*  
*Feuilleté des sous-bois (Morilles, Cèpes, Trompettes,...) 7,80€*  
*Coquille St Jacques au Noilly et ses petits légumes 7,80€*  
*Foie gras poêlé, Pain d'épices, Echalotes confites au Porto 11,40€*  
*Boudin blanc sauce Morilles 7,80€*  
*Risotto Gambas et St Jacques 7,80€*  
*Feuilleté de Ris de veau sauce foie gras 9,80€*

## Les poissons

- Feuilleté de Saumon, Sauce Citronnée 10,80€*  
*Filet de Dorade Sauce Homard 12,80€*  
*Gratin de poissons et fruits de mer 10,80€*  
*Poêlée de St Jacques, Langoustine sauce corail 14,80 €*  
*Pavé de Lotte sauce légère en Espelette 14,80 €*

## Nos viandes françaises et volailles fermières

- Filet de Bœuf Wellington sauce Morilles 17,80€*  
*Tournedos de Veau sauce Champêtre 16,80€*  
*Magret de Canard sauce Miel Abricot 12,80€*  
*Suprême de Pintade sauce girolles et chanterelles 13,80€*  
*Filet mignon de Porc sauce Cognac 11,80€*  
*Caille désossée farcie et ses marrons confits 13,80€*  
*Souris d'Agneau au Thym et Romarin 12,80€*  
*Chapon et son jus à la Courge et Chataigne 10,80€*  
*Parmentier de Canard, Foie gras sauce Porto 13,80€*  
*Ballotine de Poulet farci au Foie gras sauce Vin jaune 12,80€*  
*Cuisse de Canard confite 10,80€*

## Nos Sauces

*Sauce Morilles 46.90 €/kg*  
*Sauce Champêtre 23.90 €/kg*

## Nos garnitures

<i>Gratin de pomme de terre</i>	<i>4.50€ (300 gr)</i>
<i>Gratin de pomme de terre et cèpes</i>	<i>4.90€ (300gr)</i>
<i>Gratin de cardons</i>	<i>5.80€ (200 gr)</i>
<i>Gratin de Courge</i>	<i>4.30 € (250 gr)</i>
<i>Purée de pomme de terre</i>	<i>2.80€ (250 gr)</i>
<i>Purée de Patate douce</i>	<i>3.80€ (250 gr)</i>
<i>Carottes rôties au thym</i>	<i>2.80 € ( 250 gr)</i>
<i>Fagots de haricots</i>	<i>3.60€ (2 pièces)</i>
<i>Pomme aux airelles</i>	<i>3.60€ (1 pièce)</i>
<i>Marrons confits en persillade</i>	<i>7.60€ (200 gr)</i>
<i>Risotto Butternut, Chataigne, Cèpes</i>	<i>5.30 € (250 gr)</i>

**Assiette de Fromages** 4,60€/pers

( Reblochon, Tomme Fermière, Abondance )

## Les bûches maisons

(Minimum 4 personnes)

*Bûche aux Fruits Exotiques 4,80€/pers*

*Bûche Charlotte Framboise 4,80€/pers*

*Bûche Chocolat au cœur praliné 4,80€/pers  
et son caramel 1/2 sel*

*La carte de fidélité ne sera pas utilisable pendant le mois de  
Décembre afin de récompenser comme il se doit mes  
Employés,*

*Merci de votre compréhension.*

*Mme Briffod Corinne*

*Menu à 29,00 €*

*Terrine de canard foie gras et girolles*

~ ~ ~

*Magret de canard sauce miel/abricot*

*Ecrasé de pommes de terre*

~ ~ ~

*Bûche*

---

*Menu à 38,00 €*

*Saumon fumé maison*

~ ~ ~

*Feuilleté des sous-bois*

~ ~ ~

*Caille farcie de Noël | Gratin de pomme de terre*

~ ~ ~

*Bûche*

Menu à 48,00 €

*Foie gras au Sauternes*

~ ~ ~

*Feuilleté de saumon sauce citronnée*

~ ~ ~

*Chapon à la courge et châtaignes*

*Gratin de cardons*

~ ~ ~

*Assiette de Fromages*

*( Reblochon, Abondance )*

~ ~ ~

*Bûche*

*Nous vous souhaitons une très bonne fin  
d'année*

*Toute l'équipe du Globe Traiteur*