

► *Les mises en bouche pour l'apéritif*

Pain surprise .....	30,00€ pièce
Plateau de 25 toasts .....	28,00€ le plateau
Toasts chauds ou froids .....	1,20€ pièce
Mini verrine .....	1,30€ pièce



*Viandes bouchères crues*

- Chapon farci aux marrons
- Dinde farcie aux marrons
- Fondant de pintade farcie aux poires caramélisées et pain d'épice
- Fondant de pintade au bacon et comté
- Magret de canard au foie gras
- Mignon de porc au chèvre
- Mignon de porc aux figues et chèvre
- Pavé de canard farce périgourdine
- Pintade farcie aux figues
- Tournedos de cerf
- Tournedos de bœuf



► *Supplément Légumes*

Fagot de haricot vert .....	+ 1,50€/pièce
1/2 pommes aïrelles .....	+ 1,50€/pièce
1/2 tomate provençale .....	+ 1,50€/pièce
Pommes de terre savoyarde .....	+ 1,50€/pièce
Tarte fine de carotte sur fondue de poireaux .....	+ 2,00€/pièce
Pommes de terre grenaille .....	+ 2,00€/pers.

*Karine, Stéphane, Mélanie et Anthony  
vous souhaitent  
de joyeuse fêtes de fin d'année*

Menus valables du samedi 21 décembre 2019 au dimanche 5 janvier 2020

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

*Karine & Stéphane ONNO*

*Artisan Traiteur*

# *Carte des Saveurs*



**Magasin  
PROXI**

7, place de l'Église - MORÉAC

**Tél. 02 97 60 04 97**

[www.traiteur-onno.fr](http://www.traiteur-onno.fr)

## Entrées froides

Pressé de jarret de porc aux foie gras (maison)	6,80€
Assiette de saumon fumé (maison)	6,90€
Assiette du Sud Ouest (Mousse de canard, magret de canard, jambon sec)	7,20€
Assiette de foie gras (maison)	8,80€
Assiette festive (foie gras, saumon fumé, verrine crème fouettée)	9,20€
Finger de foie gras à la mangue	9,20€
Assiette du pêcheur (8 langoustines - 1 pince tourteau - 8 crevettes)	13,90€
Plateau de fruits de mer (8 langoustines - 1 pince tourteau - 8 crevettes 3 huîtres - bigorneaux - mayonnaise)	Selon cours

## Entrées Chaudes

Boûchée à la reine	3,80€
Coquilles Saint-Jacques	4,20€
Corolle de sole tropicale	5,80€
Cassolette briochée aux fruits de mer	5,95€
Cassolette de Saint-Jacques	6,50€
Cassolette briochée de Saint-Jacques	6,50€
Saumon en portefeuille aux pointes d'asperges	7,50€
Filet de Saint-Pierre	7,90€
Lotte à l'Américaine	7,90€
Filet de bar	8,20€
Noix de Saint-Jacques lardées	8,50€

Toutes nos cassolettes seront consignées 1€ pièce en chèque ou en espèce

Tous nos poissons sont accompagnés de risotto

## Viandes

Suprême de pintade	6,50€
Rôti de veau	6,50€
Mignon de porc	6,80€
Magret de canard	7,80€
Tournedos de cerf	8,50€
Pavé de cerf	8,50€
Tournedos de canard farcie au foie gras	8,50€

Toutes nos viandes sont accompagnées : Pommes de terre grenaille - Poêlée gourmande

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

### 8 personnes

Cuissot de chevreuil  
(découpé)  
Sauce grand veneur  
Pommes de terre  
grenaille  
Poêlée gourmande  
85€ les 8 parts

### 12 personnes

Chapon braisé  
farci et rôti  
(découpé)  
Pommes de terre  
grenaille  
Poêlée gourmande  
95€ les 12 parts

### 12 personnes

Dinde Forestière  
farci et rôtie  
(découpée)  
Pommes de terre  
grenaille  
Poêlée gourmande  
95€ les 12 parts

### Menu enfant à 9€/enf.

2 amuse-bouches  
Crêpes jambon fromage  
ou  
Assiette mousse de canard  
Nugget de poulet  
Pommes de terre dauphine

### Menu à 14€/pers.

3 amuse-bouches  
Coquille St-Jacques  
Rôti de veau  
Sauce forestière  
Pommes de terre savoyarde  
Tarte fine de carottes  
sur fondue de poireaux

### Menu à 18€/pers.

3 amuse-bouches  
Assiette festive  
Foie gras, saumon fumé,  
verrine crème fouettée  
Suprême de pintade  
Sauce forestière  
Pommes de terre savoyarde  
Tarte fine de carottes  
sur fondue de poireaux

### Menu à 26€/pers.

3 amuse-bouches  
Assiette du pêcheur  
Tournedos de cerf  
Sauce grand veneur  
Pommes de terre savoyarde  
Tarte fine de carottes  
sur fondue de poireaux  
Dessert

### Sauces

- Beurre blanc  
- Américaine  
- Crème de lard

Dessert ..... 2,00€

### Sauces

Forestière - Grand veneur - Miel et épices  
Cidre et figues - Poivre - Rossini

Prix valables uniquement du samedi 21 décembre 2019 au dimanche 5 janvier 2020