



**Traiteur**  
**Les Délices du Sud Peypin**

**Noël 2022 à la carte**

**Les Entrées**

*Millefeuilles de Foie gras de Canard aux figues ou aux Oignons Confits  
et Magret fumé en effiloché et sa Roquette Truffé* 15.50 € la part

*Croustade de Cuisse de Canard Confit au Foie gras  
Accompagné de sa Roquette à l'huile d'olive Truffé* 19.50 € la part

*Tartare de Saumon et Dorade Mariné a l'huile d'olive Bio  
Accompagné de son Crémeux d'Avocat façon guacamole et sa Roquette* 16.80 € La part

*Ballotine de Saumon fumé farcie d'une Mousseline de chèvre frais Bio  
Sur un lit de Carpaccio de St Jacques Marinées à l'huile d'olive Bio* 18.50 € la part

*Foie gras Mi-Cuit Maison et ses Toasts Briochés  
Accompagné de sa Compoté d'oignons Confits ou Compotée de figues aux Noix*

*Foie gras Mi-cuit Maison à la Truffes* 5.90 € ( les 50g)  
6.50 € ( les 50g)

*Saumon Sauvage de Norvège fumé Maison  
Accompagné de ses Toasts Briochés et de son Beurre de Saumon* 5.30 € la part ( Les 70 g )

**Plateau dégustation**

*Foie gras en Terrine , Mortadelle aux Truffes  
Coppa, Figatellu, Saucisson aux Truffes,  
Jambon Cru des Alpes, Terrine de foie aux Cèpes  
Et sa Compotée de Figs Corse Aux Noix*

74.00 € (le Plateau pour 4 pers)

***Réservation au 07.60.09.55.77 ( par SMS ou Vocal)  
Mail : stephane.berthier1383@gmail.com***

## Les Plats

### Les Poissons

*Gambas à la Marseillaise ( 6 Pièces par pers )  
Flambée au Cognac et cuites dans une Soupe de Poisson légèrement épicée  
Accompagné Flan de Butternut et de son Risotto Safrané* *18.50 € la part*

*Navarin de Lotte et Gambas Sauvage Sauce Safranée  
Champignons Brun  
Accompagné de son Flan de Butternut et Risotto Crémeux* *19.50 € la part*

### Les Viandes

*Suprême de pintade farci Cèpes et marrons en ballotine de jambon cru  
et sa sauce aux Cèpes ou Sauce Bourguignonne  
Accompagné son Gratin Dauphinois à la Bocuse et Flan de Butternut* *15.80 € la part*

*Suprême de Cuisse de Chapon fermier  
farci aux Cèpes et Châtaignes  
Sauce Cèpes Ou Sauce Bourguignonne  
Accompagné Son Gratin Dauphinois à la Bocuse et Flan de Butternut* *18.50 €*

*17.80 € par pers ( pour de 2 personnes )*

*Aux Marrons et Champignons  
Accompagné de son écrasé de Pomme de Terre au Truffes et Flan de Butternut* *16.90 € par personne*

*Filet mignon de Porc en Croûte feuilletée  
farci Aux Cèpes et Marron  
Sur un lit de foie Gras  
Sauce aux Cèpes ou Bourguignonne  
Accompagné de Son Gratin Dauphinois à la Bocuse et son flan de Butternut* *17.80 € par personne*

*Souris d'Agneau confite dans un jus de gibier  
Accompagné d'un feuilletée au foie gras  
Nappé de sa Sauce au Miel ou Bourguignonne* *17.80 € par personne*

***Réservation au 07.60.09.55.77 ( par SMS ou Vocal)  
Mail : [stephane.berthier1383@gmail.com](mailto:stephane.berthier1383@gmail.com)***

**Vin en Dégustation sur Marché**

*Cairanne Rouge 2016 ( Domaine Galuval) 9.00 €*

*Lalande pomerol ( Château la Frerotte 2013) 14.50 €*

*Côte du Rhône Blanc ( le clos de Bailly 2016 ) 7.00 €*

*Pommard Rouge 2017 (Henri Darnat) 22.50 €*