



Carte de Noël 2025

Les Apéritifs

Plateau Apéritif. 45.00 €

Pour 4 personnes

(4 Mignardises de chaque qualité à choisir dans la liste)

Millefeuille au Foie Gras et sa Confiture de Figues Corses

Mini Millefeuille au Aubergine Confites et ses pétales de Parmesan

Verrine de Crème de Ricotta de la Truffe et sa Brunoise de Potimarron rôti

Verrine de Tartare de Dorade et Mangue Ananas à l'huile d'olive Bio

Mini Hamburger façon italienne Tomates Burrata Basilic Roquette

Verrine de crème de Potimarron à la Truffe et ses petites de Châtaignes

Hamburger Tomates Burrata Truffé Roquette Vinaigre Balsamique

Plateaux de Charcuterie 59.00 €

Pour 4 personnes

Mortadelle à la Truffe, Jambon Blanc italien aux herbes du piedmont, figatelle,

Terrine de foie aux Cèpes, jambon Cru Italien, Croûte de Paté Maison au foie gras , pavé aux Herbes, Coppa IGP de Parme)

Accompagné de sa Confitures de figues , et ses Condiments

Plateau de Fromage 39.80 €

Pour 4 personnes

Tome de Brebis à la Truffe, St Nectaire Fermier , Brie de Meaux (18 mois d' Affinage), Tome de Brebis Corse (U Pecurinu), Bleu du

Queyras, Tome de Chèvre, Crème de Brillat de Savarin au figues

Accompagné de sa Confiture de Figues Corse et Miel du Luberon

Tel ; 07.60.09.55.77

traiteurdusudberthier@gmail.com

Les Entrées

Millefeuille de Foie gras Mi- cuit Maison ou Truffe ou Nature sur un lit de Confiture de Figues Corses

Accompagné de sa Roquette à l'huile d'olive Truffée **16.50 €**

Tartare de Saumon et Noix de St Jacques (Ecosse) sur un lit de Crémeux d'Avocat façon Guacamole

Accompagné de sa Roquette à l'huile d'olive Truffée. **16.90 €**

Timbale de Saumon Fumé Maison farcie d'un Tartare de Saumon et Mangue

Accompagné de sa Roquette à l'huile d'olive Truffé. **16.90 €**

Les Entrées

<i>Foie gras Mi-cuit Maison Nature</i>	94.00 € le kg
<i>Truffé</i>	105.00 € le kg

Pâté en Croûte Maison au Foie gras **65.00 € le kg**

Saumon Sauvage Gravelax **59.00 € le kg**

Entrée Végétarienne

Millefeuille d'Aubergine Confite

Sur un lit de Brunoise de Butternut et sa Crème de Parmesan

Accompagné de sa Roquette et Huile d'olive Bio

14.50 €

Crémeux de Potimarron au Cumin et ses éclats de Châtaignes grillées

Et sa Burrata à la Truffe

16.50 €

07.60.09.55.77

traiteurdusudberthier@gmail.com

Plat Végétarien

*Navarin de Légumes Confits d'hiver Curry Coco
Accompagné de son écrasé de Pommes de Terre à la Bocuse et son fagots
d'haricots Vert* **15.90 € par personne**

*Ravioli aux Champignons Ricotta et Truffe d'été
Nappé de sa Crème de Parmesan
Sur un lit de Crémeux de Butternut* **16.90 € par personne**

Les Plats

*Suprême de Pintade farcie aux Cèpes et Châtaignes ou Morilles et foie Gras
Sauce aux Cèpes
Écrasé de Pommes de Terre Nature ou Truffé et son Fagot d'Haricot vert*
19.90 € par Personne

*Suprême de Volaille fermière du Périgord farci aux Cèpes et Châtaignes
Accompagné de son écrasé de Pommes de Terre et son fagot d'Haricot Vert
Lardé
Sauce au Cèpes Ou Sauce Bourguignonne* **16.90 € par personne**

*Poêlée de Gambas flambée et cuit dans sa Sauce de Soupe de Poisson sauce
Crustacés Riz Safrané et fagot d'haricot vert* **17.90 € les 6 Pces (N 3)**

*Souris d'Agneau confite au thym et épices
Sauce au Cèpes ou Miel
Accompagné de son écrasé de Pommes de Terre à la Bocuse Nature ou Truffé
et
Son Fagot d'Haricot vert* **23.90 € la Pce de 480 g**
*(Souris d'Agneau Mariné dans les épices
Cuit 5 Heures a Basse Température dans un fond de veau Maison au Thym
Sera servi dans son Fond pour garder son fondant)*

*Chapon farci aux Cèpes et Foie gras ou Châtaignes et Cèpes
Sauce aux Cèpes ou Sauce Bourguignonne environ 2.8 kg pour 6 à 8
personnes.
Accompagné de son écrasé de Pommes de Terre Nature ou Truffé et son fagot
d'haricot Vert Lardé*

75.00 € la Pce