

Le Globe Traiteur est heureux de vous présenter
sa carte des fêtes 2021

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, Tapenades)</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, Brillat savarin, Abondance*)

Les bûches maisons

(Minimum 4 personnes)

Bûche aux Fruits Exotiques 4,80€/pers

et son coulis banane noix de coco

Bûche Charlotte Framboise 4,80€/pers

et son coulis fruits rouge

Bûche Chocolat au cœur praliné 4,80€/pers

et son caramel ½ 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 €

Pâté croûte de canard foie gras et figue

~ ~ ~

Filet mignon de porc sauce cognac

Gratin de courge

~ ~ ~

Bûche

Menu à 38,00 €

Salade de Noël

(Salade, toast foie gras, magret, oeuf de caille, tomate)

~ ~ ~

Coquille St Jacques au Noilly

~ ~ ~

Parmentier de canard, foie gras et son jus au porto

~ ~ ~

Bûche

Menu à 48,00 €

Foie gras au Sauternes

~ ~ ~

Assiette de Saumon fumé

~ ~ ~

Coquille St Jacques au Noilly

~ ~ ~

Chapon à la courge et châtaigne

Gratin de cardons

~ ~ ~

Assiette de 2 Fromages

(Reblochon, Abondance)

~ ~ ~

Bûche

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

Toute l'équipe du Globe Traiteur