



Carte traiteur ✨
Fêtes de
fin d'année
2024 ✨



CÔTÉ PARC

Restaurant traiteur à Saint-Étienne

Menu de fête 38€

(34€ sans mises en bouche)

Mises en bouche

Macaron au foie gras, verrine d'écrevisses safranée, bouchée de truite marinée

Entrées

Buchette de foie gras maison, chutney de figues aux épices et briochette

ou

Charlotte de poisson aux éclats de homard, condiments acidulés

Plats chauds

Suprême de poularde farcie, sauce morilles, gâteaux de pommes de terre aux oignons et moelleux de carottes

ou

Pavé de sandre rôti, bisque d'écrevisses à la fine champagne, timbale de riz gourmand et crumble de légumes anciens

Desserts

Bûche de Noël au choix

Les apéritifs

Les pains surprises

Fromage frais/saumon ou charcuterie

36 pièces 28,00 €

48 pièces 34,00 €

60 pièces 42,00 €

72 pièces 48,00 €

Les mises en bouche festives

/Pers.

4 MISES EN BOUCHE FROIDES 6,00 €

- Macaron au foie gras,
- Verrine d'écrevisses safranée,
- Bouchée de truite marinée,
- Bonbon de fourme et pain d'épices.

4 MISES EN BOUCHE CHAUDES 6,00 €

- Brioche d'escargots persillés,
- Bouchée aux Saint-Jacques,
- Beignet de crevette,
- Bouchée de boudin blanc aux morilles.

Le foie gras maison Origine France

La part de 70g (avec condiments) 9,00 €

Ballotine 250g 27,00 €

Ballotine 500g 50,00 €

Ballotine 1 Kg 95,00 €

Le saumon mariné

Façon gravlax aux fines herbes, en tranches (sous vide)

500g 28,00 €

1 Kg 50,00 €

Le duo festif

La part

Plateau composé de terrine de foie gras maison (50g) avec ses condiments et

d'une part de saumon mariné façon gravlax maison (50g) et ses condiments.

(Plateau décoré et prêt-à-servir)

Les entrées

La part

Brioche de ris de veau et champignons de Paris 7,50 €
(Ou morilles 9€)

Terrines de chevreuil aux cèpes (avec condiments) 7,00 €

Gratiné de pétoncles, moules et crevettes au Chardonnay 8,00 € (140g)

Feuilleté d'escargots persillés et petits légumes 7,00 €

Charlotte de poisson aux éclats de homard, condiments acidulés 9,00 €

Les poissons

	La part
Pavé de sandre rôti, bisque d'écrevisses à la fine champagne	19,00 €
Flétan cuit à basse température, fondue de poireaux au beurre	17,00 €
Blanquette de Saint-Jacques, lottes et gambas	20,00 €
Charlotte de cabillaud, sauce suprême aux agrumes	18,00 €

Les accompagnements

ACCOMPAGNEMENT N°1	Au choix
Gratin dauphinois	/
Effeillé de pommes de terre aux oignons	/
Poêlée de pommes de terre grenaille persillées	/
Timbale de riz gourmand	/
Risotto aux champignons	/
ACCOMPAGNEMENT N°2	Au choix
Flan de potimarron aux châtaignes	/
Méli-mélo de légumes festifs	/
Crumble de légumes anciens	/
Dariole de champignons	/
Moelleux de carottes	/

Les desserts

Nos bûches individuelles :	La part
La Glamour : biscuit de riz soufflé, confit de framboises et ganache montée vanille	4,80 €
L'intense chocolat : biscuit éclats de chocolat, crémeux vanille et mousse de chocolat 64%	4,80 €
L'ardéchoise : biscuit marron et meringue, compotée de cassis et mousse aux marrons	4,80 €

Les viandes

	La part
Civet de daim, sauce grand veneur	18,00 €
Pavé de cerf rôti, sauce au cognac	18,00 €
Suprême de chapon aux morilles	20,00 €
Tournedos de caille farcie au foie gras, jus aux raisins et au muscat	17,00 €
Suprême de poularde farcie, sauce aux morilles	19,00 €

POUR VOS FÊTES, PENSEZ À COMMANDER AVANT LE...

Pour Noël,
commandez avant le
samedi 14 décembre.

Pour le nouvel an,
commandez avant le
vendredi 20 décembre.

Retrait des
commandes :
- le 24 entre 10h
et 17h30,
- le 31 entre 10h
et 17h30
sur rendez-vous

OUVERTURE

31 décembre en soirée
pour le réveillon
et
1^{er} janvier à midi
(menu spécial)



CÔTÉ PARC

Restaurant traiteur

7 place Villeboeuf 42 100 Saint-Étienne
04 77 33 66 96 / contact@restaurantcoteparc.fr

www.restaurant-saint-etienne.fr