

Fêtes de  
fin d'année

# Carte traiteur 2025



CÔTÉ PARC

Restaurant traiteur à Saint-Étienne

# Menu de fête 38€

(34€ sans mises en bouche)

## Mises en bouche

Macaron au foie gras, mini blinis sarrasin et rillette de truite fumée, tartelette pétoncles écrevisses

## Entrées

Médaillon de foie gras maison au banyuls, chutney d'échalotes aux agrumes et brioche

ou

Bûche de saumon aux crustacés et saveurs iodées, condiments acidulés

## Plats chauds

Médaillon de chapon au foie gras et sauce au vin jaune, moelleux de pommes de terre aux châtaignes et mousseline de potiron

ou

Pavé d'omble chevalier, beurre blanc au champagne, gâteau de petit épeautre, asperge et morilles et clafoutis de légumes d'antan

## Desserts

Bûche de noël au choix

## Le foie gras maison Origine France

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| La part de 70g (avec condiments) | 10,00 € |
| Ballotine 250g                   | 28,00 € |
| 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

|  |         |
|--|---------|
| Plateau composé de terrine de foie gras maison (50gr) avec ses condiments et d'une part de saumon mariné façon gravlax maison (50gr) et ses condiments (Plateau décoré et prêt-à-servir) | 14,00 € |
|--|---------|

# 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,
- Mini blinis sarrasin et rillette de truite fumée,
- Tartelette pétoncle et écrevisses,
- Bonbon de fourme et pain d'épices.

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| 4 MISES EN BOUCHE CHAUDES | 6,00 € |
|---------------------------|--------|

- Mini brioche d'escargots persillés,
- Bouchée aux st jacques,
- Beignet de crevette,
- Muffins boudin blanc morilles.

# Les entrées

La part

|   |        |
|---|--------|
| Brioches aux ries de veau et champignons de Paris<br>(Ou morilles 9€) | 7,50 € |
|---|--------|

|  |        |
|--|--------|
| Terrine de chevreuil forestière<br>(avec condiments) | 7,00 € |
|--|--------|

|  |                  |
|--|------------------|
| Gratiné de pétoncles, moules et crevettes aux chardony | 8,00 €<br>(140g) |
|--|------------------|

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

|  |        |
|--|--------|
| Bûche de saumon aux crustacés et saveurs iodées, condiments acidulés | 9.50 € |
|--|--------|

# Les poissons

|  | La part |
|--|---------|
| Pavé d'omble chevalier, beurre blanc au champagne          | 21,00 € |
| Flétan cuit à basse température, sauce suprême aux agrumes | 18,00 € |
| Blanquette de St-Jaques, lottes et gambas                  | 21,00 € |
| Moelleux de cabillaud, bisque d'écrevisses au cognac       | 18,00 € |

# Les viandes

|   | La part |
|---|---------|
| Sauté de cerf, sauce grand veneur                                     | 20,00 € |
| Pavé de biche rôti, sauce poivrade                                    | 19,00 € |
| Suprême de chapon aux morilles  | 21,00 € |
| Tournedos de caille farcie au foie gras, jus aux raisins et au muscat | 18,00 € |
| Médaillon de chapon au foie gras, sauce au vin jaune                  | 21,00 € |

# Les accompagnements

| ACCOMPAGNEMENT N°1                            | Au choix |
|---|----------|
| Moelleux de pommes de terre aux châtaignes    | /        |
| Gâteau de petit épeautre asperges et morilles | /        |
| Gratin de pommes de terre                     | /        |
| Timbale de riz gourmand                       | /        |

| ACCOMPAGNEMENT N°2           | Au choix |
|------------------------------|----------|
| Mousseline de potiron        | /        |
| Méli-mélo de légumes festif  | /        |
| Clafoutis de légumes d'antan | /        |
| Dariole de champignons       | /        |

# Nos bûches individuelles

|   | La part |
|---|---------|
| La Glamour : biscuit riz soufflé, confit de framboise, mousse vanille                       | 4.95 €  |
| L'intense chocolat : biscuit sachere chocolat, crémeux chocolat et mousse chocolat 55%      | 4.95 €  |
| Gourmandise noisette : ganache monté vanille, crémeux noisette et biscuit craquant noisette | 4.95 €  |
| L'exotique : mousse exotique, biscuit madeleine et confit citron passion                    | 4.95 €  |

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

Pour Noël,  
commandez avant le  
lundi 15 décembre.

Pour le nouvel an,  
commandez avant le  
lundi 22 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  
(menu spécial)  
et  
1<sup>er</sup> janvier à midi  
(menu spécial)



**CÔTÉ PARC**

Restaurant traiteur

7 place Villeboeuf 42 100 Saint-Étienne  
04 77 33 66 96 / [contact@restaurantcoteparc.fr](mailto:contact@restaurantcoteparc.fr)  
[www.restaurant-saint-etienne.fr](http://www.restaurant-saint-etienne.fr)



CÔTÉ PARC