



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 briochette

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

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.	

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

La part

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 entrées

	La part
Brioche aux ries de veau et champignons de Paris (Ou morilles 9€)	7,50 €
Terrine de chevreuil forestière (avec condiments)	7,00 €
Gratiné de pétoncles, moules et crevettes aux chardonay	8,00 € (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 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 €

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 €
Médailillon de chapon au foie gras, sauce au vin jaune	21,00 €

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^{er} janvier à midi
(menu spécial)



Restaurant traiteur

7 place Villeboeuf 42 100 Saint-Étienne

04 77 33 66 96 / contact@restaurantcoteparc.fr

www.restaurant-saint-etienne.fr



CÔTÉ PARC