

Fêtes de
fin d'année

Carte traiteur 2026

CÔTÉ PARC

Restaurant traiteur
à Saint-Étienne

Menu de fête 40 €

(37 € sans mises en bouche)

Mises en bouche

Macaron au foie gras, mini-tartelette au saumon fumé et à l'aneth, bouchée de chèvre frais aux fruits secs

Entrées

Opéra de foie gras, chutney d'échalotes façon vin chaud, condiments et briochette

ou

Roulé de truite et saumon fumé aux agrumes, biscuit de seigle et condiments acidulés

Plats chauds

Pavé de poularde en deux cuissons, sauce aux morilles et au vin du Jura, moelleux de pommes de terre vitelotte et mousseline de légumes

ou

Filet de sandre, sauce Nantua aux écrevisses, risotto de céréales gourmandes et clafoutis de légumes

Desserts

Bûche de Noël au choix

Les apéritifs

Les pains surprises

Fromage frais et saumon ou charcuterie

36 pièces	28,00€
48 pièces	34,00€
60 pièces	42,00€
72 pièces	48,00€

Les mises en bouche festives

	Par pers.
4 MISES EN BOUCHE FROIDES · Macaron au foie gras, · Mini-tartelette au saumon fumé et à l'aneth, · Bouchée de chèvre frais aux fruits secs, · Bonbon de fourme et pain d'épices.	6,00€
4 MISES EN BOUCHE CHAUDES · Mini-brioche d'escargots persillés, · Bouchée aux Saint-Jacques, · Beignet de crevette, · Muffins au boudin blanc et aux morilles.	6,00€

Le foie gras maison · Origine France

La part de 70 g (avec condiments)	10,00€
Ballotine 250 g	28,00€
Ballotine 500 g	50,00€
Ballotine 1 kg	95,00€

Le saumon mariné

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

500 g	28,00€
1 kg	50,00€

Le duo festif

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

Les entrées

	La part
Brioches aux ris de veau et champignons de Paris (ou aux morilles, 9 €)	7,50 €
Terrine de daim aux airelles et pépites de foie gras (avec condiments)	7,00 €
Gratiné de pétoncles, moules et crevettes au chardonnay (140 g)	8,00 €
Feuilleté d'escargots persillés et petits légumes	7,00 €
Opéra de foie gras, chutney d'échalotes façon vin chaud, condiments et briochette	9,50 €
Roulé de truite et saumon fumé aux agrumes, biscuit de seigle et condiments acidulés	9,50 €

Tous nos plats sont réalisés par notre équipe de cuisine, à base de produits bruts. Prix en euros, taxes comprises.

Les poissons

	La part
Filet de sandre, sauce Nantua aux écrevisses	21,00 €
Flétan cuit à basse température, sauce suprême aux agrumes	18,00 €
Blanquette de Saint-Jacques, lotte et gambas	21,00 €
Moelleux de cabillaud, beurre blanc au champagne	18,00 €

Les viandes

	La part
Sauté de biche aux airelles, sauce grand veneur	20,00 €
Pavé de cerf 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 €
Pavé de poularde en deux cuissons, sauce aux morilles et au vin du Jura	21,00 €

Les accompagnements

ACCOMPAGNEMENT N°1	Au choix
Moelleux de pommes de terre vitelotte	
Risotto de céréales gourmandes	
Gratin de pommes de terre aux marrons	
Timbale de riz gourmand	

ACCOMPAGNEMENT N°2	Au choix
Mousseline en duo de légumes	
Méli-mélo de légumes festif	
Clafoutis de légumes d'antan	
Dariole de champignons	

POUR VOS FÊTES, PENSEZ À COMMANDER AVANT LE…

Pour Noël,
commandez avant le mercredi 16 décembre.

Pour le nouvel an,
commandez avant le mercredi 23 décembre.

Retrait des commandes :
· le 24 entre 10 h et 17 h 30,
· le 31 entre 10 h et 17 h 30
sur rendez-vous

OUVERTURE

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

Nos bûches individuelles

	La part
Gourmandise pécan : financier à l'amande, insert praliné pécan, noix de pécan torréfiées et ganache vanillée	5 €
L'intense chocolat : biscuit croustillant au riz soufflé, caramel au beurre salé, crémeux chocolat et mousse au chocolat intense	5 €
L'ardéchoise : sablé, financier à la myrtille, confit de cassis, crème de marron et chantilly vanille	5 €
L'agrume : biscuit aux agrumes, crémeux citron-orange et mousse au citron	5 €

CÔTÉ PARC



CÔTÉ PARC

Restaurant traiteur

7 place Villebœuf 42 100 Saint-Étienne

04 77 33 66 96 / contact@restaurantcoteparc.fr

www.restaurant-saint-etienne.fr