

Traiteur - Organisateur de banquets



GSM: 0474/44 43 79

MENU DE FETE Moëf 2025 Mouvef An 2026



Passez une soirée entre amis ou en famille pour les fêtes, sans vous soucier des courses, ni de passer votre journée en cuisine...
Nous nous occupons de vos fêtes

Toute réservation doit être faite pour avant le 20 décembre pour Noël et pour le 27 décembre pour le Nouvel An.

Contactez-nous:

0474 / 444.379

madenf@hotmail.com

https://traiteurmaden.e-monsite.com/

Pour passer commande:



https://forms.gle/xT2z3cuEoTYHEKxLA

Les Mise en Bouche

Verrine de Mousse de Jambon	ı€
Verrine de Mousse de Saumon	ı€
Verrine de Mousse de Foie Gras	ı€
Crème de Cresson et Ecrevisses	ı€

Les Entrées Froides

Le Foie Gras et son Pain Brioché,	18€
Confit de Framboises*	
Le Classique Saumon Fumé*	15€
Le Demi Homard Belle Vue	24€
La Mousse de Poisson et Sauce Grelette*	16€
La Terrine de Chevreuil et sa Garniture Hivernale	19€

Les Potages

La Crème Bretonne et son Concassé de Homard	п€
La Crème de Chicons aux Crevettes Grises	о€
La Crème de Potiron au Boursin	о€

Les Entrées Chandes

Le Trio de Ravioles de Homard, Petits Légumes	21€
et Jus de Crustacés *	
Le Demi Homard, Crème de Ciboulette	24€
Le Homard Entier, Crème de Ciboulette	42€
Les Saint Jacques au Curry et Coco *	19€
Le Méli Mélo de Scampi et St Jacques *	18€
Le Dos de Lieu Noir au Fenouil et Olives*	18€
Les Ravioles de Faisan, Morilles et Vin Jaune	22€
Les Plats Pricipaux avec Accon	pagnements
Le Filet de Biche, Jus au Cassis *	24€
Ze i net de Ziene, Just de Gussis	2 4 C
Le Filet de Volaille Jaune aux Morilles et Foie Gras	24€ 21€
Le Filet de Volaille Jaune aux Morilles et Foie Gras	21€
Le Filet de Volaille Jaune aux Morilles et Foie Gras Le Filet de Marcassin "Grand Mère" *	21€ 20€
Le Filet de Volaille Jaune aux Morilles et Foie Gras Le Filet de Marcassin "Grand Mère" * Le Dos de Saumon, Sauce Vin Blanc et Estragon	21€ 20€ 19€
Le Filet de Volaille Jaune aux Morilles et Foie Gras Le Filet de Marcassin "Grand Mère" * Le Dos de Saumon, Sauce Vin Blanc et Estragon Le Magret de Canard aux Champignons des Bois* Les Formules Menus	21€ 20€ 19€
Le Filet de Volaille Jaune aux Morilles et Foie Gras Le Filet de Marcassin "Grand Mère" * Le Dos de Saumon, Sauce Vin Blanc et Estragon Le Magret de Canard aux Champignons des Bois*	21€ 20€ 19€

то€

Assiette de Fromages de nos Régions

Le Coin des Enfants

Les Scampi à la Crème d'Ail et Herbes	ıо€
Le Duo de Croquettes de Fromages	Эог
Le Filet de Volaille à l'Estragon	12€
Le Filet de Porcelet à la Moutarde Ancienne	12€

Les Plateaux

Plateau de 6 ou 12 Huîtres 12 ou 20€

Le Plateau "Royal": 54€

1 Homard, 6 Huîtres, 4 Langoustines, Crevettes Jumbo, 2 Pinces de Crabes, Bulots, Bigorneaux, Crevettes Grises, Mayonnaise aux Herbes

Le Plateau "La Marée":

1 Tourteau, 10 Huîtres, 10 Langoustines, Bigorneaux, Crevettes Grises et Roses

