

Menu fêtes de fin d'année

27€

Entrée, plat

37€

Entrée, poisson,
viande

MENU PRESTIGE

Assiette Terre et Mer
(Foie gras - saumon fumé et crème ciboulette -
verrine de tourteau - mesclun de salade)

Filet de bar poêlé sur peau sauce safranée,
nems de légumes

Et / Ou

Caille fermière désossée
parfumée au foie gras
et sa garniture

RIANT
Traiteur
sur le lieu de votre choix

www.riant-traiteur.fr

02.51.93.20.41

Pour un meilleur service durant les fêtes, passez vos commandes rapidement !
Noël : jusqu'au 19 décembre 2022
St Sylvestre et Jour de l'An : jusqu'au 26 déc.2022 - Si Consigne : 5€ l'unité

Riant Traiteur - les Ormeaux - 85300 SALLERTAINE

Réveillon de la St Sylvestre

Carte traiteur de fin d'année



SAMEDI 31 DECEMBRE AUX ORMEAUX À SALLERTAINE

À PARTIR DE 20H

RIANT
Traiteur

Les
Ormeaux

2023



Réveillon de la St Sylvestre

LE DÎNER SERA AMBIANCÉ
PAR L'ORCHESTRE
MISTER SWING
ORCHESTRA
AINSI QUE LA SOIRÉE
DANSANTE

125€
PAR PERSONNE

FORFAIT RÉVEILLON
comprenant l'apéritif,
le dîner, les boissons
(vins et eaux minérales),
le café...

MENU

Apéritif cocktail :
Vouvray et ses canapés

Gourmandine de lotte au citron vert,
foie gras maison

Goujonnette de sole de pays et noix de St Jacques
Granité des Ormeaux

Filet de bœuf sauce poivre, poêlée St Sylvestre

Assiette fromagère des régions de France, salade

Notre dessert St Sylvestre
servi avec un verre de Champagne

Café

Vins compris
Quincy
Château du Breuil / Anjou Rouge

RENSEIGNEMENTS / RÉSERVATIONS

02.51.93.20.41

www.riant-traiteur.fr et www.sallelesormeaux.com

Riant Traiteur - les Ormeaux - 85300 SALLERTAINE

Plats
à emporter

Amuses bouches

- Assortiment d'amuses bouches maison (5 pièces par personnes) 8.00 €
(Foie gras, saumon fumé, cuillères de pétoncles, filettes aux épices douces, vermine de tourteau)
- Assortiment de Pics' Apéro (5 pièces par personnes) 8.00 €
(Saucisse cocktail-amans, A.O.C. de porc aux cinq épices, yakitori, pruneau poltaine, mini-brioche escargot)

Entrées froides

- Foie Gras de canard maison mi-cuit parfumé au Loupiac, chutney de figues 12.00 €
- Duo de foie gras du sud-ouest aux langoustines, mesclun de salade 14.50 €
- Méli-mélo de fruits de mer (St Jacques, langoustines, moules, crevettes, coques, langouste) 13.00 €
- Gourmandine de joue de lotte, crème au citron vert, 1/2 tranche de foie gras 13.50 €
- Salade Périgourdine (foie gras, magret fumé, gésiers confits, jambon sec) 12.00 €
- Assiette Terre et Mer (foie gras, magret fumé, saumon fumé, vermine de pétoncles) 13.50 €
- Demi-langouste à la parisienne et sa garniture (350g/personne) 18.50 €
- Tranche de saumon label rouge fumé par nos soins (3 tranches/personne) 9.80 €

Entrées chaudes (fabrication maison)

- Cassolette de homard européen aux giroles 14.00 €
- Cassolette de lotte et St Jacques au vin d'alsace 13.80 €
- Croustille de St Jacques sur son lit de poireaux, émulsion citronnée 12.80 €
- Croustille de homard, suée de poireaux frais, crème homardine 14.00 €

Poissons

- Brochette de noix de St Jacques sauce nollly, bouchée de riz safrané 13.50 €
- Suprême de saumon et St Jacques (mini-brochette) sauce muscadet 12.50 €
- Dos de cabillaud, nage au muscadet, julienne de légumes fondants 12.00 €
- Filet de Bar sauvage, sauce safranée, nems de légumes 13.50 €
- Dos de merlu rôti sur peau, misonnée de légumes, sauce crémeuse aux jus de coques 11.00 €
- Rôti de lotte au lard fumé, crème d'oursins, tatin de tomates 13.50 €

Vianades

- Filet de canette flambé à l'Armagnac, pommes fondantes aux griottes 12.50 €
- Cuisse de pintadeau fermier aux morilles 12.50 €
- Filet mignon de porc, sauce légèrement moutardée 11.50 €
- Tourneados de filet de Bœuf Rossini, sauce périgourde (truffes) ou poivre 15.00 €
- Pavé de biche fondant et sa garniture forestière 12.80 €
- Filet mignon de veau aux morilles 14.00 €
- Poularde sauce suprême aux pieurotes (pour 6 à 8 personnes) 12.00 €
- Filet de canard challandais (Burgaud) sauce foie gras et copeaux de truffes 13.50 €
- Caille désossée farcie aux champignons et foie gras (maison), purée de céleri 13.50 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de 2 garnitures.

Pour un meilleur service durant les fêtes, passez vos commandes rapidement !
Noël : jusqu'au 19 décembre 2022
St Sylvestre et Jour de l'An : jusqu'au 26 décembre 2022
St Consigne : 5€ l'unité

Les quantités seront limitées à cause de la grippe aviaire et manque de marchandises.
Les tarifs de nos produits ont subi de très fortes augmentations surtout le foie gras.

02.51.93.20.41