RIANT
Traiteur

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

CARTE DES FÊTES



CARTE DES FÊTES

	La part/€
AMUSE-BOUCHES	
Assortiment d'amuses bouches maison (6 pièces par personne) (Foie gras, saumon fumé, cuillère de pétoncles, rillettes aux épices douces, pic de magret fumé, verrine de tourteau)	8.50 €
Assortiment de Pics' Apéro (6 pièces par personne) (Saucisse cocktail-ananas, AOL de porc aux cinq épices, yakitori, pruneau poitrine, mini-brioche escargot)	8.50 €
ENTRÉES FROIDES	
Foie gras de canard maison mi-cuit parfumé au Loupiac, chutney de figues	13.50 €
Tartare de thon mariné aux agrumes et épices douces	13.00 €
Gourmandine de joue de lotte, crème au citron vert, foie gras ½ tranche	14.00 €
Salade Périgourdine (foie gras, magret fumé, gésiers confits, jambon sec)	13.50 €
Assiette Terre et Mer (foie gras, magret fumé, saumon fumé, verrine de pétoncles)	13.50 €
Demi-langouste à la parisienne et sa garniture (350g/personne)	19.00 €
Tranche de saumon label rouge fumé par nos soins (3 tranches/personne)	11.00 €
ENTRÉES CHAUDES	
Coquilles de St Jacques à la bretonne	11.00 €
Cassolette de homard européen aux girolles	17.00 €
Cassolette de lotte et St Jacques au vin d'Alsace	14.50 €
Croustilles de St Jacques sur son lit de poireaux, émulsion citronnée	13.50 €
POISSONS	
Brochette de noix de St Jacques sauce Noilly, bouchée de riz safrané	14.00 €
Duo de saumon Label et St Jacques (mini-brochette) sauce muscadet	14.00 €
Filet de St Pierre sauvage sauce basilic	13.50 €
Filet de Bar sauvage, sauce safranée, nems de légumes	14.00 €
Dos de merlu rôti sur peau, mitonnée de légumes, sauce crémeuse aux jus de coques	13.00 €
Rôti de lotte au lard fumé, crème d'oursins, tatin de tomates	14.50 €
Dos de cabillaud grillé à la crème de chorizo	14.00 €
VIANDES Toutes nos viandes sont accompagnées de 2 garnitures	
Belle cuisse de Canard confit fait maison et sa garniture	13.00 €
Filet de Canette flambé à l'Armagnac, pommes fondantes aux griottes	13.50€
Suprême de pintade façon vallée d'Auge	14.00 €
Filet mignon de porc, sauce légèrement moutardée	13.00 €
Tournedos de filet de Bœuf Rossini, sauce Périgueux (truffes) ou poivre	16.00 €
Filet mignon de veau aux morilles	14.50 €
Poularde sauce suprême aux pleurotes (pour 6 à 8 personnes)	13.00 €
Filet de canard Challandais (Burgaud) sauce foie gras et copeaux de truffes	14.50 €
Caille désossée farcie aux champignons et foie gras (maison), purée de céleri	14.00 €
Jambon braisé au Porto et champignons à la crème	13.00 €

Pour un meilleur service durant les fêtes, passez vos commandes rapidement!
St Sylvestre et Jour de l'An: jusqu'au 27 décembre
Noël: jusqu'au 20 décembre
Si consigne: 5€ l'unité

MENU FÊTES DE FIN D'ANNÉE

29€ ENTRÉE - PLAT

40€ ENTRÉE – POISSON – VIANDE

Assiette Prestige Dégustation
Foie gras maison, magret fumé, saumon fumé,
médaillon de homard, brochette de langoustine

.....

**Dos de bar et brochette de St Jacques en duo,
sauce safranée, mitonné de légumes**

.....

**Filet de canard challandais,
jus corsé à la brisure de truffes,
garniture St Sylvestre**

Ou

**Tournedos de bœuf sauce poivre ou échalotes
(supplément 2€)**

IMPORTANT !
**Pour un meilleur service durant les fêtes,
passez vos commandes rapidement !**
Noël : jusqu'au 20 décembre
St Sylvestre et Jour de l'An : jusqu'au 27 décembre
Si consigne : 5€ l'unité

02 51 93 20 41

contact@riant-traiteur.fr

Riant Traiteur - les Ormeaux - 85300 SALLERTAINE

- www.riant-traiteur.fr -

Ne pas jeter sur la voie publique • Conception : Yespub.fr

JEUDI 31 DECEMBRE AUX ORMEAUX À SALLERTAINE

À PARTIR DE 20H

Réveillon de la St Sylvestre



2026

COMPLET

15€
par personne

MENU

Apéritif Cocktail :
Crémant de Loire / soft et ses canapés

Foie gras du sud-ouest maison, chutney de figues
et homard breton en duo

Filet de bar poêlé, crème au pistil de safran,
mitonné de légumes

Granité les Ormeaux

Filet mignon de veau aux morilles et giroles
et sa garniture St Sylvestre

Assiette fromagère des régions de France,

Les douceurs de mon ami pâtissier Franck
servies avec un verre de Champagne

Café - Vin blanc - Vin rouge

LE DÎNER ET
LA SOIREÉ DANSANTE
SERONT AMBIANCÉS
PAR L'ORCHESTRE

ALAIN MICHEL

02 51 93 20 41

*Forfait Saint- Sylvestre 2026-2027 comprenant l'animation musicale, l'apéritif, le dîner, les boissons (vins et eaux minérales), le café.