

Nos Potages de fêtes

Velouté de potimarron aux marrons	3.20€
Velouté d'asperges avec morceaux	3.20€
Velouté Agnès Sorel	3.20€

Nos entrées

Bouquet de betteraves Chioggia	7.90€
Coquille de saumon à la parisienne	7.90€
Bouchée de Ris de veau	7.90€
Crêpe aux deux saumons	7.90€
Boudin blanc et pomme aux aïelles	7.90€

Panna cotta foie gras lit forestier	8.90€
Assiette gourmande - Magret de canard, pâté en croûte Richelieu, mesclun segments d'orange, tapenade d'olives et pousses de légumes	8.90€
Tartare de St Jacques, avocat, pamplemousse et vinaigre d'agrumes	8.90€
Paris-Brest revisité aux saveurs du Sud-Ouest	8.90€

Assiette de saumon fumé décorée - Origine Norvège ou Ecosse	10.90€
Coquille dieppoise - Saumon, poisson blanc, crevettes, champignons	9.90€
Escargots la douzaine	9.90€

Nos Plateaux

Plateau de fromages	36.00€
Plateau de charcuterie	36.00€
Plateau de mini bouchées maison	24.00€



Apéritifs

Nos pièces chaudes :

Plateau de 20 mini tartelettes salées - poitrine fumée, emmental / tomates, saumon kéta, saumon fumé.

(20.95€)

Nos pièces froides :

Plateau de 20 mini wraps terre-mer - poulet, saumon	20.95€
Plateau de 20 navettes mixtes - fromage, charcuterie	25.90€
Pain surprise fromage 50 pièces	30.90€
Pain surprise saumon 50 pièces	39.50€
Plateau de toasts gourmands foie gras	39.50 €

Nos Plats

Nos volailles

• Suprême de poulet Haut de France	12.95€
• Curry de poulet Haut de France	12.95€
• Magret de canard	18.95€
• Suprême de pintade	17.95€

Nos pièces de Porc

• Jambon braisé porc d'antan	16.95€
• Filet mignon de porc	16.95€

Nos poissons

• Dos de Loup de mer sauce dieppoise	16.95€
• Dos de Cabillaud sauce Noilly Prat	20.95€

Nos gibiers

• Râble de lièvre sauce grand veneur	20.95€
• Civet de cerf sauce grand veneur	14.50€

Nos autres Plats

• Pièce de boeuf ***	22.95€
• Paleron de Veau cuisson basse Température	21.95€
• Ris de veau et sa sauce forestière	22.50€
• Courge farcie champignons et poireaux (végétarien)	12.95€

Desserts

Desserts individuels :

Bûches - Par multiple de 4 parts

Bûche pâtissière Moka	5.20€ la part
Bûche pâtissière Chocolat:	5.20€ la part
Bûche entremet framboise/choco	5.20€ la part

Panna Cotta choc/mangue	4.60€
Panna Cotta citron/framboise	4.60€
Buchette chocolat blanc fruits rouges	4.60€
Buchette chocolat praliné	4.60€
Plateau de mignardises variées 50 pièces	59.90€
Plateau de 20 choux pop corn	12.90€

Nos Offres dès 4 Menus achetés

 **Menu Festif 46,00€**
Par convive
L'omble aéré offert des l'achat de 4 menus

Menu Gourmand 52,00€
Par convive
Potage offert des l'achat de 4 menus 

☎ 03 27 61 50 02 ✉ contact@traiteur-lalaut.com



Retrouvez nous sur nos réseaux


Vous accompagne tout au long
de cette nouvelle année.
Et vous souhaite de joyeuses fêtes
de fin d'année.
Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Date de la commande

Pour le / /

/ /

Nom

Prénom

Téléphone

Menus de fêtes



Livraison possible sur simple demande, Frais pour information au:

03 27 61 50 02

Contact@traiteur-lalaut.com

Menu Bon Plan 20.00€

1 potage au choix ci-dessous

Velouté de potimarron aux marrons
Velouté d'asperges avec morceaux
Velouté Agnès Sorel

1 plat au choix ci-dessous

Suprême de poulet Ht de France
Curry de poulet Ht de France
Courge farcie champi et poireaux

Dessert individuel

Menu Prix Doux 25.00€

1 entrée au choix ci-dessous

Bouquet de betteraves Chioggia
Coquille de saumon à la parisienne
Bouchée de Ris de veau
Crêpe aux deux saumons
Boudin blanc et pomme aux aïrelles

1 plat au choix ci-dessous

Suprême de poulet Ht de France
Curry de poulet Ht de France
Courge farcie champi et poireaux
Civet de cerf sce gd veneur(+1.50€)

Dessert individuel ou bûche (dès 4 parts)

Menu Enfant 9.90€

Jambon braisé sce forestière
Curry de poulet aux pommes
Pomme de terre reconstituée,
légumes de saison

Trio mini donuts
Trio mini choux

Menu Plaisir 30.00€

1 entrée au choix ci-dessous

Panna cotta foie gras lit forestier
Assiette gourmande - Magret de canard, pâté en
croûte Richelieu, mesclun segments d'orange,
tapenade d'olives et pousses de légumes
Tartare de St Jacques, avocat, pamplemousse et
vinaigre d'agrumes

Paris-Brest revisité aux saveurs du Sud-Ouest
Assiette de saumon fumé décorée - Origine
Norvège ou Ecosse (+2.00€)

Coquille dieppoise - Saumon, poisson blanc,
crevettes, champignons
Escargots la douzaine

1 plat au choix ci-dessous

Suprême de pintade
Jambon braisé porc d'antan
Filet mignon de porc
Magret de canard (+2.00€)
Dos de Loup de mer sauce dieppoise

Dessert individuel ou bûche (dès 4 parts)

Menu Festif 46.00€

1 entrée au choix ci-dessous

- Bouquet de betteraves Chioggia
- Coquille de saumon à la parisienne
- Bouchée de Ris de veau
- Crêpe aux deux saumons
- Coquille dieppoise - Saumon, poisson blanc,
crevettes, champignons

1 plat au choix ci-dessous

Assiette de foie gras de canard Maison
Langue Lucullus et sa confiture d'oignons
Ass de la Mer (gravelax, crevettes, perles
Coquille Saint Jacques - Saint Jacques, crevettes,
champignons

Cuisses de grenouilles, crème d'ail
Escalope de foie gras pain épice ananas rôties

Pièce de boeuf ***

Paleron de Veau cuisson basse T°

Râble de lièvre sce gd veneur

Ris de veau et sa sauce forestière

Dessert individuel ou bûche (dès 4 parts)

Menu Gourmand 52.00€

2 entrées au choix ci-dessous

Assiette de foie gras de canard Maison
Langue Lucullus et sa confiture d'oignons
Ass de la Mer (gravelax, crevettes, perles
1/2 Homard à la parisienne (+4.00€)
Coquille Saint Jacques - Saint Jacques,
crevettes, champignons
Cuisses de grenouilles, crème d'ail
Escalope de foie gras pain épice ananas
rôties

1/2 Homard à la parisienne (+6.00€)

1 plat au choix ci-dessous

Pièce de boeuf ***
Paleron de Veau cuisson basse T°
Râble de lièvre sce gd veneur
Ris de veau et sa sauce forestière
1/2 homard rôti sauce Noilly Prat. (+6.00€)

Dessert individuel ou bûche (dès 4 parts)

Les sauces

Champagne
Orange
Poivre
Forestière
Foie gras
Noilly Prat

Les accompagnements

1 féculent + 2 légumes

Féculents :

Pomme de terre reconstituée
Pomme de terre Anna
Embeurrée de patate douce
Gratin individuel
Riz pilaf aux trois couleurs

Légumes :

Endives braisées
Poêlée de légumes (carottes de couleur, asperges
vertes)
Champignon farci
DUO haricots verts et jaunes
Pomme aux fruits rouges et aïrelles
Poire au miel et gingembre
Potimarron rôti
Gratin crémeux aux deux carottes et brocolis

Les Desserts

Desserts individuels :

Panna Cotta chocolat /mangue
Panna Cotta citron /framboise
Buchette chocolat blanc fruits rouges
Buchette chocolat praliné

Plateau de mignardises variées 50 pièces
Plateau de 20 choux pop corn

Bûches :



Bûche pâtissière Moka
Bûche pâtissière Chocolat
Bûche entremet framb/choco

Pour faciliter l'organisation, pensez à réserver rapidement.

Carte valable du 21 décembre 2025 au 5 janvier 2026

Sous réserve de disponibilité - stocks limités

POUR VOTRE SANTE MANGEZ BOUGEZ