

Fêtes de fin d'année 2017

Exemples de menus

Canapés chauds
Cassolette noix de St
Jacques fondue poireaux
Filet de canard sauce
poivre vert
Légumes

Soit 23.70€ par pers

Assortiment galantines de
Noël

Saumon en croûte aux
petits légumes

Jambon à l'os sauce
forestière

Légumes

Soit 25.90€ par pers

CHARCUTERIE-TRAITEUR
SARL CASTEL-PESTEL
19 RUE CHRISTINE 50100
CHERBOURG EN COTENTIN
TEL : 02.33.53.06.60
SITE INTERNET :
WWW.TRAITEUR-CASTELPESTEL.FR

Canapés chauds
Escargots farcis
Tourte délice de la mer
Pavé de biche sauce Gd
veneur
Légumes
Fromage
Bûche pâtissière ou glacée

Soit 34.10€ par pers

Canapés chauds
Coquilles St Jacques
Cassolette de cabillaud
aux petits légumes
Pintade forestière
Légumes
Fromage
Bûche pâtissière ou glacée

Soit 35.80€ par pers

Attention :

Le pain et les boissons ne sont pas compris.

A la carte, les légumes ne sont pas compris avec les viandes.

Le règlement doit être effectué à réception de la marchandise.

Pour un repas de plusieurs personnes, nous vous demandons de prendre le même menu.

Aucune livraison n'est assurée ces jours-là.

Les plats confiés ne sont pas consignés et doivent être restitués la semaine suivante.

Fêtes de fin d'année 2017

<table> <tr> <td>Canapés chauds</td> <td>0.66€ pièce (5 par pers)</td> </tr> <tr> <td>Coquilles au crabe ou surimi</td> <td>3,60 € pièce</td> </tr> <tr> <td>Coquilles au saumon</td> <td>4,10 € pièce</td> </tr> <tr> <td>½ ananas au crabe</td> <td>4,20 € pièce</td> </tr> <tr> <td>½ avocat au crabe</td> <td>3,40€ pièce</td> </tr> <tr> <td>Cornet de jambon</td> <td>3,80 € pièce</td> </tr> <tr> <td>Millefeuilles de crêpes</td> <td>39,50 € pièce (10 pers)</td> </tr> <tr> <td>Petit canard en gelée</td> <td>3.60€ pièce</td> </tr> <tr> <td>Galantine de Noël</td> <td>5.90€ par pers</td> </tr> <tr> <td>Terrine de St Jacques</td> <td>4,60 € par pers</td> </tr> <tr> <td>Saumon fumé</td> <td>8.10 € par pers</td> </tr> <tr> <td>Rillettes à l'oie</td> <td>19.40€ /Kg</td> </tr> <tr> <td>Foie gras entier canard</td> <td>132.00€ / Kg</td> </tr> </table>	Canapés chauds	0.66€ pièce (5 par pers)	Coquilles au crabe ou surimi	3,60 € pièce	Coquilles au saumon	4,10 € pièce	½ ananas au crabe	4,20 € pièce	½ avocat au crabe	3,40€ pièce	Cornet de jambon	3,80 € pièce	Millefeuilles de crêpes	39,50 € pièce (10 pers)	Petit canard en gelée	3.60€ pièce	Galantine de Noël	5.90€ par pers	Terrine de St Jacques	4,60 € par pers	Saumon fumé	8.10 € par pers	Rillettes à l'oie	19.40€ /Kg	Foie gras entier canard	132.00€ / Kg	<p align="center">FEUILLETAGE A BASE DE PÂTE MAISON PUR BEURRE</p> <table> <tr> <td>Tourte aux fruits de mer (4pers)</td> <td>12,80€ pièce</td> </tr> <tr> <td>Tourte délice de la mer</td> <td></td> </tr> <tr> <td>St Jacques(4pers)</td> <td>12,80€ pièce</td> </tr> <tr> <td>Tourte normande (4pers)</td> <td>12,40€ pièce</td> </tr> <tr> <td>Tourte fromage à raclette (4pers)</td> <td>12.20€ pièce</td> </tr> <tr> <td>Tarte poireaux saumon fumé (6p)</td> <td>12,80€pièce</td> </tr> <tr> <td>Tarte noix de St Jacques (4p)</td> <td>12.80€ pièce</td> </tr> <tr> <td>Quiche aux légumes (4pers)</td> <td>11,60€ pièce</td> </tr> <tr> <td>Aumonière aux fruits de mer</td> <td>3.05€ pièce</td> </tr> <tr> <td>Bouchée délices de la mer</td> <td>3.20€ pièce</td> </tr> </table>	Tourte aux fruits de mer (4pers)	12,80€ pièce	Tourte délice de la mer		St Jacques(4pers)	12,80€ pièce	Tourte normande (4pers)	12,40€ pièce	Tourte fromage à raclette (4pers)	12.20€ pièce	Tarte poireaux saumon fumé (6p)	12,80€pièce	Tarte noix de St Jacques (4p)	12.80€ pièce	Quiche aux légumes (4pers)	11,60€ pièce	Aumonière aux fruits de mer	3.05€ pièce	Bouchée délices de la mer	3.20€ pièce										
Canapés chauds	0.66€ pièce (5 par pers)																																																								
Coquilles au crabe ou surimi	3,60 € pièce																																																								
Coquilles au saumon	4,10 € pièce																																																								
½ ananas au crabe	4,20 € pièce																																																								
½ avocat au crabe	3,40€ pièce																																																								
Cornet de jambon	3,80 € pièce																																																								
Millefeuilles de crêpes	39,50 € pièce (10 pers)																																																								
Petit canard en gelée	3.60€ pièce																																																								
Galantine de Noël	5.90€ par pers																																																								
Terrine de St Jacques	4,60 € par pers																																																								
Saumon fumé	8.10 € par pers																																																								
Rillettes à l'oie	19.40€ /Kg																																																								
Foie gras entier canard	132.00€ / Kg																																																								
Tourte aux fruits de mer (4pers)	12,80€ pièce																																																								
Tourte délice de la mer																																																									
St Jacques(4pers)	12,80€ pièce																																																								
Tourte normande (4pers)	12,40€ pièce																																																								
Tourte fromage à raclette (4pers)	12.20€ pièce																																																								
Tarte poireaux saumon fumé (6p)	12,80€pièce																																																								
Tarte noix de St Jacques (4p)	12.80€ pièce																																																								
Quiche aux légumes (4pers)	11,60€ pièce																																																								
Aumonière aux fruits de mer	3.05€ pièce																																																								
Bouchée délices de la mer	3.20€ pièce																																																								
<p align="center">ENTREES CHAUDES ET POISSONS CUISINES</p> <table> <tr> <td>Boudin blanc de Noël</td> <td>19.80€ / KG</td> </tr> <tr> <td>Escargots farcis</td> <td>6.90€ la DZ</td> </tr> <tr> <td>Praires farcies</td> <td>7.00 la DZ</td> </tr> <tr> <td>Coquilles St Jacques</td> <td>5.90€ pièce</td> </tr> <tr> <td>Cassolette cabillaud</td> <td>9.10€ pièce</td> </tr> <tr> <td>Aux petits légumes</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Saumon en croûte aux petits légumes</td> <td>9.50€ pièce</td> </tr> <tr> <td>Lotte sauce fondue poireaux</td> <td>11,00 € par pers</td> </tr> <tr> <td>Filet de sandre crème</td> <td>8,20 € par pers</td> </tr> <tr> <td>Pavé cabillaud sauce oseille</td> <td>8.20€ par pers</td> </tr> <tr> <td>Filet de daurade</td> <td>10,50€ par pers</td> </tr> <tr> <td>Cassolette noix St Jacques</td> <td>7.70€ par pers</td> </tr> <tr> <td>Sauce fondue de poireaux</td> <td></td> </tr> </table>	Boudin blanc de Noël	19.80€ / KG	Escargots farcis	6.90€ la DZ	Praires farcies	7.00 la DZ	Coquilles St Jacques	5.90€ pièce	Cassolette cabillaud	9.10€ pièce	Aux petits légumes		Saumon en croûte aux petits légumes	9.50€ pièce	Lotte sauce fondue poireaux	11,00 € par pers	Filet de sandre crème	8,20 € par pers	Pavé cabillaud sauce oseille	8.20€ par pers	Filet de daurade	10,50€ par pers	Cassolette noix St Jacques	7.70€ par pers	Sauce fondue de poireaux		<p align="center">VIANDES CUISINEES</p> <table> <tr> <td>Jambon braisé au porto</td> <td>6,80 € par pers</td> </tr> <tr> <td>Pintade sauce forestière</td> <td>7,70 € par pers</td> </tr> <tr> <td>Canard à l'orange</td> <td>7,70 € par pers</td> </tr> <tr> <td>Jambon à l'os sce forestière</td> <td>7,70 € par pers</td> </tr> <tr> <td>Filet mignon de porc</td> <td>9,40 € par pers</td> </tr> <tr> <td>Filet de canard poivre vert</td> <td>9,90 € par pers</td> </tr> <tr> <td>Gigot d'agneau (10 pers mini)</td> <td>8,80 € par pers</td> </tr> <tr> <td>Filet de bœuf</td> <td>11,90 € par pers</td> </tr> <tr> <td>Sauté de sanglier gd veneur</td> <td>11,80 € par pers</td> </tr> <tr> <td>Pavé de biche sauce cêpes</td> <td>10,90 € par pers</td> </tr> <tr> <td>Faux-filet de bœuf en pavé</td> <td>9,80 € par pers</td> </tr> <tr> <td>Dinde/chapon rôtis</td> <td>10.90€ par pers</td> </tr> <tr> <td>Faisan rôti</td> <td>11.00€ par pers</td> </tr> <tr> <td>Jambon à l'os en croûte</td> <td>8.70€ par pers (8 pers minimum)</td> </tr> <tr> <td>Légumes en accompagnement</td> <td>2.80€ par pers</td> </tr> </table> <p align="center">Volailles crues (sur commande) : dinde, chapon, faisan, oie, pigeon, cannette, pintade, poularde...</p> <p align="center">Viandes crues (sur commande) : Pavé de biche, tournedos, rosbif, rôti de porc aux pruneaux ou Orloff</p>	Jambon braisé au porto	6,80 € par pers	Pintade sauce forestière	7,70 € par pers	Canard à l'orange	7,70 € par pers	Jambon à l'os sce forestière	7,70 € par pers	Filet mignon de porc	9,40 € par pers	Filet de canard poivre vert	9,90 € par pers	Gigot d'agneau (10 pers mini)	8,80 € par pers	Filet de bœuf	11,90 € par pers	Sauté de sanglier gd veneur	11,80 € par pers	Pavé de biche sauce cêpes	10,90 € par pers	Faux-filet de bœuf en pavé	9,80 € par pers	Dinde/chapon rôtis	10.90€ par pers	Faisan rôti	11.00€ par pers	Jambon à l'os en croûte	8.70€ par pers (8 pers minimum)	Légumes en accompagnement	2.80€ par pers
Boudin blanc de Noël	19.80€ / KG																																																								
Escargots farcis	6.90€ la DZ																																																								
Praires farcies	7.00 la DZ																																																								
Coquilles St Jacques	5.90€ pièce																																																								
Cassolette cabillaud	9.10€ pièce																																																								
Aux petits légumes																																																									
Saumon en croûte aux petits légumes	9.50€ pièce																																																								
Lotte sauce fondue poireaux	11,00 € par pers																																																								
Filet de sandre crème	8,20 € par pers																																																								
Pavé cabillaud sauce oseille	8.20€ par pers																																																								
Filet de daurade	10,50€ par pers																																																								
Cassolette noix St Jacques	7.70€ par pers																																																								
Sauce fondue de poireaux																																																									
Jambon braisé au porto	6,80 € par pers																																																								
Pintade sauce forestière	7,70 € par pers																																																								
Canard à l'orange	7,70 € par pers																																																								
Jambon à l'os sce forestière	7,70 € par pers																																																								
Filet mignon de porc	9,40 € par pers																																																								
Filet de canard poivre vert	9,90 € par pers																																																								
Gigot d'agneau (10 pers mini)	8,80 € par pers																																																								
Filet de bœuf	11,90 € par pers																																																								
Sauté de sanglier gd veneur	11,80 € par pers																																																								
Pavé de biche sauce cêpes	10,90 € par pers																																																								
Faux-filet de bœuf en pavé	9,80 € par pers																																																								
Dinde/chapon rôtis	10.90€ par pers																																																								
Faisan rôti	11.00€ par pers																																																								
Jambon à l'os en croûte	8.70€ par pers (8 pers minimum)																																																								
Légumes en accompagnement	2.80€ par pers																																																								
<p align="center"> CHARCUTERIE-TRAITEUR SARL CASTEL-PESTEL 19 RUE CHRISTINE 50100 CHERBOURG TEL : 02.33.53.06.60 SITE INTERNET : WWW.TRAITEUR-CASTELPESTEL.FR </p>																																																									