



# Le traiteur

## Apéritif

### Verrines

Le plateau de 8 pièces : 14,40€

Le plateau de 12 pièces : 21,60€

Saint-Jacques mi-cuites parfumées aux agrumes, lentilles vertes, crème citronnée.

Saumon gravlax à l'aneth, écrasé d'avocat, crème citronnée, accompagné de son croustade.

Mousse de foie gras, pommes caramélisées au cidre et mouillettes de pain d'épices.

Tartare de poivrons croquants, mousse de chèvre aux épices zaatar et son gressin.



### Petits fours salés

Le plateau de 16 pièces : 24€

Roulés saucisses, croissants au magret de canard, quiches, gougères, tourbillon de tapenade, brioches au maroilles.



### Canapés

La réglette de 6 pièces : 9,00€

Le plateau de 12 pièces : 18€

ou 24 pièces : 36€

Toasts de charcuterie, fromages, foie gras et rillettes, choux aux légumes croquants et macaron au saumon fumé

# Les pains surprise

Le brioché maison, foie gras, figues rôties, confits d'oignons, cerises noires et gelée de gewurztraminer 32 pièces : 38€

Le terre et mer 40 pièces : 36€

Le fermier 40 pièces : 34€



## Pâtés en croûte cocktail

18€ : Le demi / 36€ : Entier

Volaille, canard, foie gras, oranges confites,  
Grand Marnier et pistache

OU

Poulet jaune des Hauts de France, écrevisses,  
pétoncles, poulpes, vin blanc et citron vert



# Pains et brioches

---

## La brioche pur beurre maison

Idéal pour accompagner foie gras et saumon fumé

La petite 5,50€

La grande 10,90€



Baguette tradition

Baguette aux céréales

Marguerite

Pain blanc à partager

Idéal pour accompagner tous les mets et  
décorer la table

L'Artick

Pain à la mie foncée, céréales (blé, seigle, orge)  
et aux graines (Tournesol)

Idéal pour accompagner tous les fruits de  
mer, les poissons et les fromages

Le Maya

Graines de tournesol, lin et sésame

Idéal pour accompagner les viandes et les  
fromages

*Le pain provient du Fournil d'Aurélien à Étapes*

# Entrées

Bûche salée au deux saumons, fromage frais, citron et aneth 8,90€

Ficelle Picarde béchamel, jambon fumé, comté AOP 6,20€

Vol au vent escargots de Bourgogne, beurre d'ail persillé maison 8,90€

Boudin blanc brioché maison 8,90€

Coquilles Saint-Jacques béchamel, chanterelles chapelure maison et emmental gratinées 9,90€



## Pâté en croûte maison

Volaille, canard, foie gras, oranges confites,  
Grand Marnier et pistaches 9,90€

Poulet jaune des Hauts de France, écrevisses,  
pétoncles, poulpe, vin blanc et citron vert 9,90€



## Assiette de dégustation autour du foie gras

100% maison - Pot de confit de figues, pot de confit d'oignons, pot de gelée gewurztraminer et tranches de foie gras pour 2 personnes 18,90€

# Bûches

Individuelle 5,30€

A partager... 4 parts 22,00€ ou 6 parts 33,00€



## La Poire - Tonka

Streusel noisettes, biscuit pain de gène noisette, bavaroise tonka, compôte de poire vanille

## La Merveilleuse (Sans gluten)

Meringue fondante, ganache montée chocolat noir 61%, copeaux de chocolat noir maison

## La Cappuccino (Sans gluten) - Café pur arabica BIO

Croustillant praliné café, biscuit moelleux au chocolat imbibé de café, crémeux café et mousse vanille de Madagascar

Individuelle 5,30€

A partager... Format unique de 8 parts 44,00€

## L'igloo

Pâte sablée, biscuit moelleux citron vert et noix de coco, compôte d'ananas et fruit de la passion, mousse noix de coco

## La Baba orange

Baba imbibé de Grand Marnier, marmelade d'orange, crème montée à la vanille de Madagascar



# Nouvelle année 2025

---

## Entremet du nouvel an 2025

Taille unique 6 pers 36€



### La Champenoise 3.0

Biscuit moelleux au champagne  
Croustillant praliné noisettes du Piémont  
Confit d'agrumes  
Mousse chocolat noir 61%



# Douceurs

## Macarons

1,80€...l'unité

14,40€...l'étui de 8

28,80€...l'étui de 16



## Mignardises

8,80€...la réglette de 6

24,00€...le plateau de 20

48,00€...le plateau de 40



## Chocolats - Confiseries

Sujets, montages et tablettes en chocolat noir, lait, dulcey ou blanc à venir découvrir en boutique



## Nouveautés

Créez vos coffrets de ganaches et pralinés maison

# Viennoiseries

Pain au chocolat 1,50€

Croissant 1,40€

Craquelin 2,50€

Bretzel 2,90€

Chausson aux pommes ou poires 2,50€

Ptit bonhomme 2,80€

Coquille individuelle 2,50€

Coquille 250g 6,90€

Coquille 500g 12,90€

(Nature, sucre, pépites de chocolat ou raisins)

Brioche feuilletée 7,90€

Panettone fruits confits ou éclats et crème de marrons



# Horaires d'ouverture

---

Lundi 23 décembre  
de 8h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h00

Mardi 24 décembre  
de 8h00 à 17h00

Mercredi 25 et jeudi 26 décembre  
Fermé

Lundi 30 décembre  
de 8h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h00

Mardi 31 décembre  
de 8h00 à 17h00

Mercredi 1er et jeudi 2 janvier  
Fermé

**09 73 36 77 54**

## Commandes

Afin de vous servir dans les meilleures conditions,  
les commandes seront prises jusqu'au  
Samedi 21 décembre pour le réveillon de Noël et  
jusqu'au  
Samedi 28 décembre pour le réveillon de la  
Saint-Sylvestre

Nos produits sont fabriqués 100% maison

Ingrédients issus de producteurs locaux et choisis pour leur qualité





# Le Double A

Pâtissier - Chocolatier - Traiteur

1073 - Boulevard Edmont Labrasse  
62780 Stella-Plage

**09 73 36 77 54**

