# Menu DE NOEL 2026

## À la carte

### Cocktail de Noël : 8.00 €

- Mini tatin de pommes et son médaillon de foie gras, gelée de porto blanc
- Blinis avec son crabe royal et sa crème acidulée.
- Gougères au fromage garnies d'une rosace de crème truffée.
- Navette briochée à la truite fumée et son fromage frais.
- Mini tartelette salé ronde tomate basilic et son avocat au yuzu et homard.

### Entrée au Choix : 14.00 €

- Saumon gravelax rubis en rosace, blinis. Crème fouettée avec son mascarpone au jus de yuzu. Crème de mangue, gingembre, Philadelphia.
- Foie Gras mi-cuit, pain d'épices maison, fleur de sel, mignonette poivre de Kâmpôt, éclats de pistache torréfiée. Chutney de figues. Oranges confite, dattes de Medjool.
- Cassolette de lotte, crevette, écrevisse, sauce crustacée au Noilly Prat. Gratinés de chapelure et poudre d'amande, filet d'huile d'olive, tuile parmesan, coriandre.

### Plat au Choix : 24.00 €

- Chapon rôti aux marrons et cèpes, jus truffé. Purée de patates douce et légumes d'hiver glacés.
- Tournedos de canard à la périgourdine, sauce aux cèpes. Pressé de pomme de terre aux champignons, tatin d'oignon confit, tuile parmesan.
- Médaillons de lotte pochés au lait coco, citronnelle, gingembre, sur son lit de fondue de poireaux. Timbale de riz Thaï, légumes d'hiver sur fondant de butternut et patate douce. Sauce coco, cognac, morilles.

### Dessert au Choix : 6.00 €

- **Précieux Chocolat Caramel :**
  Base feuillantine pralinée entourée de biscuit cacao, bavaroise au chocolat, cœur caramel beurre salé. Sauce démoniaque chocolat.
- **Navette Coco Ananas :**
  Insert crémeux exotique, ananas, biscuit coco et céréales chocolatées, mousse ananas, velours blanc, ganache coco. Coulis exotique.
- **Précieux Citron Yuzu :**
  Biscuit joconde cannelle et pralin, crémeux citron yuzu, mousse façon cheesecake, gelée citron, zeste de citron vert. Coulis exotiques.

**POUR COMMANDER : TRAITEUR@78APG.COM ou 07 71 64 14 03 ou 01 74 58 27 99**
Avec Votre Nom, Prénom, Téléphone Portable, Mail, Adresse Postale. Pour le 24 ou 25
Ainsi que votre choix, afin d'établir un bon de commande pour nous.

**Réservation des commandes jusqu'au :**
**DIMANCHE 20 DÉCEMBRE 2026 AVANT 22 h 00,**

***Pour le repas de Noël du Jeudi 24 décembre 2026***
***Et du Vendredi 25 décembre 2026***

Retrait des commandes le Jeudi 24 décembre 2026 de 11 h 00 à 16 h 00.
Au 8 place de Verdun 78790 Septeuil.
Un horaire de passage vous sera communiqué 2 jours avant.
Paiement en chèque, virement ou l'appoint en espèce.

### FOIE GRAS DE CANARD CUIT ENTIER MAISON

| | |
|---|---|
| Bûche en portion de 05 pers de 250 gr sous vide à découper | → 32,50 € |
| Bûche en portion de 10 pers de 500 gr sous vide à découper | → 65,00 € |
| Bûche en portion de 15 pers de 750 gr sous vide à découper | → 97,50 € |
| Bûche en portion de 20 pers de 1000 gr sous vide à découper | → 130,00 € |

### MENU ENFANT 16 €

***Portion pour Enfant jusqu'à 12 ans.***

**Entrée :** Roulé de pain de mie façon bûche de noël, fromage frais Philadelphia, jambon supérieur Label Rouge.

**Plat Principal :** Sauté de volaille, pressé de rattes au beurre, gratiné à l'emmental, jus de volaille.

**Dessert :** Précieux Chocolat Caramel, sauce démoniaque chocolat.