



Que la fête commence ...

Les menus de 2025 sont arrivés

Fermeture Annuelle d'Hiver :

**du Mercredi 24 décembre 2025 à midi
au
Dimanche 4 Janvier 2026**



Carte des Fêtes de Fin d'Année...2025

Entrées Froides

*Bloc de Foie Gras de Canard aux Saveurs d'Armagnac
(barquette de 500gr ou 1kg) A préciser suivant Cours*

le kg : 160.00 € TTC

*Saumon Frais Mariné aux 5 Epices, Huile d'Olive et
Saveurs d'Aneth (80gr/pers)*

la part : 16.00 € TTTC

*Tartare de Saumon à l'huile d'Olive et ses 5 baies, ciboulette
Blinis et Citron vert (100gr/pers)*

la part : 13.00 € TTTC

Saumon Poché au court bouillon et ses crevettes (2 p/per)

Mayonnaise, Rémoulade (pièce de 3 kg à 4 kg soit environ 10 à 14 personnes)

la pièce : 350.00 € TTTC

Entrée Chaude

*Sur lit de Julienne de Carottes et Courgettes, Noix de Saint Jacques Sautéées au Beurre,
Velouté Homardine (présentation en coquille à réchauffer) la pièce : 18.00 € TTTC*

*Dressés en barquette microndable
Récupération des commandes
au plus tard le 24.12.25 avant 16 h 30
Acompte : 30% à la commande*



Viande Rôtie, Gibier, Poisson Plats accompagnés d'une garniture

Les Suggestions du Chef

<i>Noisette de Paleron de Veau Confit et son Jus Infusé au Romarin</i>	<i>la part : 20.00 € TTC</i>
<i>Sauté de Chapon à la Crème de Morilles (250gr)</i>	<i>la part : 18.00 € TTC</i>
<i>Gigotin de Canette sauce à la Crème de Morilles</i>	<i>la part : 16.00 € TTC</i>
<i>Chapon Fermier Farci Label Rouge (foie gras, marrons, morilles...) la pièce : 200.00 € TTC</i> <i>Pour 8 personnes environ 4,2 Kg, cuit et découpé.</i>	

Les Suggestions du Chasseur

<i>Mijoté de Cerf Mariné au vieux Cairanne, Oignons Grolots et Mélange Forestier (250 gr par personne)</i>	<i>la part : 15.00 € TTC</i>
<i>Caille semi-désossée farcie au Foie Gras</i>	<i>la part : 17.00 € TTC</i>
<i>Mijoté de Chevreuil, Sauce Grand Veneur (250 gr par personne)</i>	<i>la part : 20.00 € TTC</i>

La Suggestion de la Mer

<i>Gambas Sauce Armoricaine (5 pièces)</i>	<i>la part : 18.00 € TTC</i>
<i>Filet de Bar en Crêpinette sauce au Vin Blanc de Champagne(280 gr)</i>	<i>la part : 18.00 € TTC</i>

***Dressés en barquette microndable
Récupération des commandes
au plus tard le 24.12.25 avant 16h30
Acompte : 30% à la commande***

E-mail : armandtraiteur@wanadoo.fr
870, Avenue Jean Perrin Z.I les Milles 13851 Aix en Provence Cedex 3
Agrément Sanitaire Communautaire N° 13 001 437
Tél : 04.42.39.42.52 - Fax : 04.42.39.42.62