



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 € TTC

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

la part : 13.00 € TTC

Saumon Poché au court bouillon et ses crevettes (2 p/per)
Mayonnaise, Rémoûlade (pièce de 3 kg à 4 kg soit environ 10 à 14 personnes)

la pièce : 350.00 € TTC

Entrée Chaude

Sur lit de Julienne de Carottes et Courgettes, Noix de Saint Jacques Sautées au Beurre,
Velouté Homardine (présentation en coquille à réchauffer)

la pièce : 18.00 € TTC

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

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

Les Suggestions du Chasseur

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

La Suggestion de la Mer

- Gambas Sauce Armoricaïne (5 pièces)* ***la part : 18.00 € TTC***
- Filet de Bar en Crêpinette sauce au Vin Blanc de Champagne (280 gr)* ***la part : 18.00 € TTC***

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