



Carte des Fêtes 2024

COMPOSEZ ET COMMANDEZ
votre menu traiteur pour les fêtes
AVANT LE 20 DÉCEMBRE
03 29 70 79 18 • **QUANTITÉS LIMITÉES**

Les mises en bouche

Le plateau à déguster chaud • 40€ (20 pièces)

- 4 demi moules en persillade
- 4 mini tartellettes pomme flambée et foie gras
- 4 mini burgers Rossini
- 4 mini coquilles Saint-Jacques
- 4 mini choux aux escargots

Pain surprise • 50€ (60 mini sandwiches)

- Mousse de foie gras
- Rillettes d'oie
- Saumon fumé
- Rillettes de crabe



Les entrées froides (la part)

- Bûchette de saumon fumé aux fines herbes 12€
- Pressé de foie gras, rillettes d'oie et compotée de pleurotes de la citadelle de Verdun 13€
- Foie gras maison, confiture de figes et brochette de magret fumé maison 15€
- Demi langouste en Bellevue 26€



Les entrées chaudes (la part)

- Feuilleté de ris de veau aux pleurotes de la citadelle de Verdun 5,50€
- Tourte individuelle aux grenouilles 6€
- Coquille Saint-Jacques au velouté d'asperges 9€
- Bouchée de ris de veau aux morilles 9€
- Douzaine d'escargots en persillade 9€
- Demi langouste gratinée à l'armoricaine 26€

Les viandes (la part) accompagnées d'un gratin de pomme de terre truffé et d'une poêlée de légumes anciens

- Chapon farci aux cèpes 16€
- Ballotine de canard farcie et sa poire pochée aux épices de Noël 17€
- Mignon de porc au foie gras en croûte de pain d'épices 18€
- Filet de veau aux morilles 20€



Les poissons (la part) accompagnés d'un gratin de pomme de terre truffé et d'une poêlée de légumes anciens

- Rosace de sole aux éclats de noisettes 17€
- Filet de sandre aux Saint-Jacques 18€



Les desserts

Gâteaux • uniquement individuel - 6€

- Mont blanc (mousse vanille et crème de marron)
- Dôme chocolat et mandarine

Bûches • disponibles en format individuel - 5€ - et format familial pour 6 personnes - 20€

- Bûche pâtissière chocolat et noisette
- Bûche pâtissière mandarine et Grand Marnier
- Bûche pâtissière fruits confits façon plombière

*Pour profiter
de nos prestations pour les fêtes,*

CONTACTEZ-NOUS !

Par téléphone

Tél. 03 29 70 79 18

Par internet

johan@lefort-traiteur.com

www.lefort-traiteur.com

En boutique

Lundi et mardi : fermeture hebdomadaire

Mercredi au vendredi : 9H00-17H00

Samedi : 9H00-14H30* / 18H00-20H00*

Dimanche : 10H00-14H30*

* horaire de fermeture variable suivant la fin de service du restaurant



Retrouvez-nous sur **Facebook**

n'oubliez pas de vous abonner à notre page
afin de suivre toute notre actualité

Lefort
TRAITEUR

LEFORT TRAITEUR

14 rue Basses des Fosses

55300 SAINT-MIHIEL

Tél. 03 29 70 79 18

johan@lefort-traiteur.com

www.lefort-traiteur.com