



Carte traiteur  
**Fêtes de**  
**fin d'année**  
2020



**CÔTÉ PARC**

Restaurant traiteur à Saint-Étienne

# Menu de fête 35€

(30€ sans mise en bouche)

## Mises en bouche

Mille-feuille foie gras et pain d'épice,  
Calisson roquefort figue,  
Tartelette pétoncle et petits légumes  
Verrine fromage frais concombre et saumon gravlax.

## Entrées

Foie gras maison poché au vin rouge et épices,  
poires au vin, chutney et briochette  
(ou foie gras nature et condiment)

ou

Dôme au deux saumons et éclat de homard,  
condiments acidulés

## Plats chauds

Suprême de chapon aux morilles, ragout de  
légumes racine et gratin aux éclats de marron

ou

Pavé de sandre rôti, bisque d'écrevisses, risotto  
aux champignons des bois, clafoutis de fondue  
de poireaux

## Desserts

Bûche de Noël ou Entremet au choix

# Les entrées

	La part
Brioche au ris de veau et champignons de paris (Aux morilles +2,00€)	7,00 €
Terrine de canard au foie gras et aux fruits secs (avec condiments)	7,50 €
Terrine de cerf aux champignons ou canard et fruits secs ou chevreuil poivre vert (avec condiments)	5,50 €
Cassolette de volaille aux morilles et aux marrons	6,00 €
Cassolette de pétoncles, moules et crevettes au Chardonnay	6,00 €
Feuilleté d'escargots persillés et petits légumes	6,00 €
Dôme aux deux saumons et éclats de homard, condiments acidulés	8,50 €

## Les foies gras maison IGP sud ouest

Au choix : Nature, au pain d'épices, au sauternes, poché au vin rouge et épices, aux fruits secs.

La part 70g avec condiments	9,00 €
TERRINE (sous vide)	
250g	28,00 €
500g	49,00 €
1 Kg	90,00 €

## Le saumon mariné

Façon gravlax aux fines herbes, en tranche (sous vide)

500g	25,00 €
1 Kg	45,00 €

## Le Duo festif

	La part
Plateau composé d'une part de foie gras maison (60gr) avec ses condiments et d'une part de saumon mariné façon gravlax maison (60gr) et ses condiments	12,50 €

# Les viandes

	La part
Civet de chevreuil ou sanglier, sauce grand veneur	15,00 €
Pavé de cerf rôti, sauce poivrade	17,00 €
Suprême de chapon aux morilles	17,00 €
Tournedos de caille farcie au foie gras, jus aux raisins et au muscat	15,00 €
Suprême de pintade farcie aux champignons, rôti, sauce forestière	14,00 €
Magret de canard rôti, jus au miel et figues fraîches	15,00 €
Cuisse de canette braisé, jus au pain d'épice	14,00 €
Grenadin de veau rôti, sauce au cognac	15,00 €

# Les poissons

	La part
Dos de cabillaud aux fruits de mer	13,00 €
Pavé de sandre rôti, bisque d'écrevisses	17,00 €
Flétan cuit à basse température, beurre d'agrumes	15,00 €
Blanquette de St-Jacques, lotte et gambas	15,00 €
Fricassé de julienne à l'armoricaine	13,00 €

# Les desserts

Au choix : servis sous forme de bûche de Noël ou sous forme d'entremet individuel.

	La part
Chocolat, poires et crémeux au caramel beurre salé.	4,50 €
Royal chocolat et croustillant praliné	4,50 €
Mousse chocolat blanc, biscuit amandes et compotée de mandarine	4,50 €
Bavaroise vanille, biscuit marron, compotée de myrtilles et mousse aux marrons	4,50 €

# Les accompagnements

Choisissez les 2 accompagnements qui compléteront votre plat de viande ou poisson.

ACCOMPAGNEMENT N°1	Au choix
Gratin dauphinois nature (ou aux marrons)	/
Moelleux de pommes de terre et topinambours	/
Gâteau de pommes de terre aux cèpes	/
Poêlé de pommes de terre grenaille persillées	/
Timbale de riz petits légumes	/
Risotto aux champignons	/
Polenta fondante aux petits légumes	/
ACCOMPAGNEMENT N°2	
Flan de potimarron	/
Méli-mélo du potager	/
Ragoût de légumes racine au pain d'épice	/
Dariole de champignons	/
Crumble de potirons et châtaignes	/
Clafoutis de carottes et girolles	/
Clafoutis de fondue de poireaux	/
Tatin de pommes aux aïelles	/

# Les apéritifs

## Les pains surprises

Fromage frais/saumon ou charcuterie	Le pain
30 pièces	26,00 €
40 pièces	32,00 €
50 pièces	38,00 €

## Les mises en bouche festives

	/Pers.
4 MISES EN BOUCHE FROIDES	6,00 €
. Mille-feuille foie gras et pain d'épice . Calisson roquefort figue . Tartelette pétoncle et petits légumes, . Verrine fromage frais concombre et saumon gravlax	
4 MISES EN BOUCHE CHAUDES	6,00 €
. Brioche d'escargots persillés . Bouchée aux St Jacques . Beignet de crevette . Bouché boudin blanc et champignons	

**POUR VOS FÊTES,  
PENSEZ À COMANDER  
AVANT LE...**

Pour Noël,  
commandez avant le  
mardi 22 décembre.

Pour le nouvel an,  
commandez avant le  
mardi 29 décembre

  
**CÔTÉ PARC**



# CÔTÉ PARC

Restaurant traiteur

7 place Villebœuf 42100 Saint-Étienne  
04 77 33 66 96 / [contact@restaurantcoteparc.fr](mailto:contact@restaurantcoteparc.fr)

[www.restaurant-saint-etienne.fr](http://www.restaurant-saint-etienne.fr)