



# Carte des Fêtes 2023

## Réveillon de Noël

Menu 50€/pers.

Douceur Avocat Tourteaux Crevettes sur Tartelette ( Amuse-Bouche )

\*\*\*

Terrine de canard confit, foie gras et ses pickles de légumes

\*\*\*

Petit biscuit de brochet et sa bisque d'écrevisses

\*\*\*

Ballotine de chapon farci aux fruits secs et cèpes, sauce Albufera, pommes dauphine

\*\*\*

Bûche de Noël chocolat au lait praliné noisettes du Piémont, vanille de Tahiti

\*\*\*

## Réveillon du 31 Décembre

Menu 75€/pers.

Cœur de saumon fumé " Bømlo "et perles d'avruga ( Amuse-Bouche )

\*\*\*

Terrine tout «Canard» foie gras magret fumé et cuisse confites, chutney coing orange

\*\*\*

Noix de st jacques en coquille, bisque de homard

\*\*\*

Filet de bœuf en croute, pomme de terre fondante à la crème de truffes

\*\*\*

Buchette de Comté affiné, raisins blonds, sablé fruits secs

\*\*\*

Crèmeux mangue coco banane flambée au rhum, biscuit aux amandes



# Entrées traiteur



Traditionnel Boudin blanc au truffes (100 g) .....	6,50 €
6 gros escargots de Bourgogne persillés en coquille .....	7,50 €
Saumon fumé maison au bois de hêtre (100 g).....	8,50 €
Vol au vent de volaille aux morilles .....	10€
Noix de Saint-Jacques dans sa coquille, sauce homard .....	15,00 €
Terrine de foie gras de canard des Landes mi-cuit .....	100 g /16,00 €
Demi-queue de langouste des Caraïbes en Bellevue (260 g).....	32,00 €
Terrine de foie gras de canard des Landes à l'Armagnac ( Bloc de 500 gr ).....	90,00 €
Terrine de foie gras de canard des landes au naturel ( Bloc de 500 gr).....	80€
Caviar De Neuvic français sur commande .....	10 gr / 20gr / 30 g

## Pâté-Croûte

Pâté-Croûte "Champion du Monde 2018" .....	69,00 €/kg
Pâté-Croûte "Tout cochon et Trompettes" .....	39,00€/kg
Pâté Croûte "Tradition" .....	54,00€/kg

## Plats traiteur

Ballotine de chapon farcie raisins de Corinthe, sauce morilles (150 g).....	18,00 €
Filet mignon de veau français cuit lentement, sauce aux morilles (150 g) .....	22,00 €
Filet de bœuf du Limousin en croûte, sauce truffe (200 g).....	25,00 €
Coulubiak de saumon " Bømlo " sauce chablis .....	16,00 €

## Accompagnement

Pommes dauphines moulées à la cuillère (200 g) .....	5,00 €
Gratin Dauphinois (400 g) .....	6,00 €
Moelleux de potimarron (130 g).....	5,00 €
Fricassée de légumes d'hiver (300 g) .....	6,00 €
Gratin de cardons (300 g).....	9,00 €

## Dessert

Bûche de Noël.....	6,50 €
<i>Chocolat, Vanille, Praliné, Noisettes du Piémont Individuelle ou grosse pièce sur commande</i>	

### COMMANDES 4 JOURS A L'AVANCE MINIMUM.



Retrait des commandes sur le marché de Divonne les Bains, Ferney voltaire  
De 8h à 13h ou au magasin de Segny : 235 rue du vieux bourg de 9h à 18H le 22,23,24,et  
le 30 et 31 décembre.

Tél. : +33 (0)6 47 48 28 57 - Email : [sogoodtraiteur@gmail.com](mailto:sogoodtraiteur@gmail.com)

[www.sogoodtraiteur.com](http://www.sogoodtraiteur.com)