

CARTE
DES FÊTES

2023

MENU 1 à 30€

ASSIETTE DE NOËL

Millefeuille de saumon fumé, poulpe
et nage de queues de langoustines
au vin moelleux et légumes croquants

FILET DE MAIGRE DE NOS CRIÉES

et son émulsion d'herbes fraîches

MENU 2 À 35€

DUO DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

et saumon fumé maison,
gelée à la pêche et crème ciboulette

COQUILLE DE NOIX DE ST JACQUES

MÉDAILLON DE CHAPON DÉSOSSÉ

FARCI AUX MARRONS

sauce normande

MENU 3 À 45€

ASSIETTE DU NOUVEL AN

½ homard mayonnaise et son médaillon
de foie gras de canard truffé

FILET DE CABILLAUD EN CROÛTE DE THYM ET GINGEMBRE

GRENADIN DE FILET DE VEAU

sauce aux morilles

MENU DES LUTINS
à 15€

MÉDAILLON DE FOIE GRAS
NUGGETS DE POULET
MAISON ET PURÉE
DE POMMES DE TERRE

Traiteur Soullandais®
Le plaisir de partager, l'art de recevoir.

Tous nos plats chauds sont accompagnés d'un assortiment de légumes.
IL N'EST PAS POSSIBLE DE CHANGER OU DE DÉCOMPOSER LES MENUS.

Marielle & Sébastien ainsi que toute l'équipe, Amélie, Anastasia, Arnaud, Bruno, Diego, Matthieu, Marie-Anne, Kévin, Logann, Marine, Maxence, Nadine, Natacha, Pascaline, et Rodolphe vous remercient de votre confiance et vous souhaitent une belle année 2026.

LES MISES EN BOUCHES

DUO DE MINI COCOTTES,
Velouté de cèpes aux éclats de marrons
Superposition de choux-fleurs et anguille fumée aux deux couleurs

8€ les 2

RÉDUCTIONS CHAUDES ASSORTIES (la douzaine)

18€

CANAPÉS PRESTIGES FROIDS (la douzaine)

18€

LES ENTRÉES

COQUILLE ST JACQUES au Loupiac

8€

DUO DE FOIE GRAS, mi-cuit truffé et aux fruits secs avec son chutney de mangue au curcuma

14,50€

ENTRÉE VÉGÉ, tarte de fine de légumes provençaux, panaché de houmous, œuf poché et ses chips de parmesan

14,50€

ASSIETTE OCÉANE, carpaccio de noix de St Jacques aux œufs de truite, tataki de thon Matcha et cheesecake de saumon fumé

15€

RÉVEILLONS NOS PAPILLES, foie gras de canard entier maison au piment d'Espelette, magret de canard fumé et encornet farci aux herbes fraîches, médaillon de homard

18,90€

1/2 HOMARD À LA PARISIENNE

19€

ASSIETTE DU NOUVEL AN, 1/2 homard mayonnaise et son médaillon de foie gras truffé

21€

ASSIETTE PRESTIGE, 1/2 homard, foie gras et crémeux de saumon fumé au Yuzu

23€

LES POISSONS

CASSOLETTE DE SEICHE aux légumes, crème d'ail et persil

13€

PLAT VÉGÉ, mitonnée de lentilles et pois chiche aux légumes frais et sa raviolé des bois

13,50€

CALAMAR FARCI AU CHORIZO et lard à l'encre de seiche

14€

CURRY DE NOIX DE COQUILLE ST JACQUES au lait de coco et combava en poêlon

14,50€

PAPILLOTE TRANSLUCIDE DE FILETS DE ROUGET, tagliatelles de légumes, citron confit sauce vierge aux épices cajun

15€

VOL AU VENT DE NOIX DE ST JACQUES aux petits légumes, coulis de crustacés

16,50€

PAVÉ DE MAIGRE EN ÉCAILLES, émulsion d'échalottes

16,50€

TOURNEDOS DE LOTTE RÔTI AU BEURRE, émulsion pourpre

17€

DOS DE BAR GRILLÉ, senteur iodée aux œufs de truite

18€

CASSOLETTE ROYALE, homard, St Jacques, poulpe et lotte sauce safranée

19€

LES VIANDES

CRÉPINETTE DE PINTADEAU FARCI aux champignons, sauce au foie gras

12,50€

MITONNÉE DE BICHE/CERF à la badiane étoilée, façon Grand Veneur

13,50€

PALERON DE BŒUF BRAISÉ BASSE TEMPÉRATURE, sauce bière et sirop d'érable

14€

ENROULÉ D'ÉPAULE D'AGNEAU de 7h au piment d'Espelette, émulsion au thym

14€

PETIT RÔTI DE FILET MIGNON DE PORC aux épices et gratiné au Comté

14,50€

MÉDAILLONS DE CHAPON DÉSOSSÉ, farce aux marrons, sauce Normande

15,50€

FILET DE CANARD CHALLANDAIS sauce aux cèpes

16€

TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF ROSSINI au foie gras truffé

18,50€

GRENADIN DE FILET DE VEAU ROSSINI aux morilles

19€

FROMAGE

PLATEAU DE FROMAGES « BEILLEVAIRE » (à partir de 10 personnes)

5€ la part

DESSERT

NOTRE SÉLECTION DE Bûchette Individuelle « MAURICE »

6,50€ la part

WILLY WONKA, biscuit viennois cacao, coulis caramel au beurre salé, ganache montée noisette, mousse chocolat lait noisette, praliné croustillant façon "Dubai".

HARRY POTTER, biscuit viennois, compotée de poires à la vanille de Madagascar, crème légère spéculoos, mousse caramel, praliné pétillant.

LOVE ACTUALLY, sablé Granola, crème légère au thé fruits rouges, confit framboise, crémeux fruits rouges, biscuit moelleux.

PIRATES DES CARAÏBES, biscuit nantais au vieux rhum, crémeux ananas vanillé, compotée mangue/passion, mousse exotique, croustillant chocolat lait/riz soufflé.

JAMES BOND, biscuit chocolat intense, confit cassis noir de Bourgogne, crémeux vanille, mousse chocolat 70%, croustillant corn flakes et cerise.



N'hésitez pas à nous consulter au 02 51 93 04 96 ou par mail : contact@traiteursoullandais.com
www.traiteursoullandais.com - ZA, 5 rue des Acacias - 85300 SOULLANS



Tous nos plats chauds sont accompagnés d'un assortiment de légumes. Tous nos plats sont issus de produits de qualité et d'une fabrication maison. Nos produits sont élaborés pour vous apporter toute satisfaction. Pour toutes informations complémentaires concernant l'origine de nos produits n'hésitez pas à nous appeler au 02 51 93 04 96. Ne pas jeter sur la voie publique.