



LB Traiteur

Réservez à notre Magasin

Du mardi au vendredi 9h00/12h00
14h00/18h00 & samedi 9h00/12h00



Nos entrées froides :

- * Terrine de Sole & Verrine d'asperges
sauce Aioli & Tuile au Pavot 10.50 €
- * Ballotin de Saumon fumé & Langoustines
crème aneth, Tuile aux Sésames 10.50 €
- * Foie Gras de Canard « Maison »
Pain brioché & d'épices 12.00 €
- * Demie Queue de Langouste sauce Mousseline
& sa brochette de crevettes aux herbes 15.00 €

Nos entrées chaudes :

- * Feuilleté d'Escargots de Bourgogne flambés
& sa marmelade de Cèpes 10.50 €
- * Filet de rouget bisque de Homard
Risotto crémeux & feuilleté aux céréales 10.50 €
- * Cassolette de Noix de Saint Jacques & Gambas
Petit fleuron sauce Homardine 12.00 €
- * Caquelon en Feuilleté de ris de Veau poêlé
cerné par ses champignons des bois 12.00 €

Nos plats :

- * Rôti de Biche & sa Tarte fine Pommes & Marrons 13.00 €
 - * Moelleux de Pintade & crème de Morilles 13.00 €
 - * Dos de Cabillaud sauce aux fruits de mer 15.00 €
 - * Caille désossée farcie aux morilles & son jus forestier 20.00 €
 - * Grenadin de Veau aux petites Girolles et Pleurotes 20.00 €
 - * Filet de Pigeonneau & Caille aux saveurs hivernales 20.00 €
- Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture « festival »**

Nos desserts :

- * Bûche crème allégée parfumée Nougat & Cœur Framboise 4.50 €
- * Entremet Citron & Fraise Meringué 4.50 €
- * Miroir Caramel beurre salé Chocolat
& crème aux grains de Vanille 4.50 €

Vos apéritifs & Vins :

- * Royal pétillant blanc 75cl 10.00 €
- * Bordeaux blanc « Château Julian » 75cl 9.00 €
- * Auxerrois « Grand premier cru » 75cl 12.00 €
- * Gewurztraminer « Grand premier cru » 75 cl 14.00 €
- * Bordeaux rouge « Château Mazetier » 75cl 7.00 €
- * Bordeaux rouge « Château Julian » 75cl 9.00 €
- * Champagne « Lhuillier-Pouyet » 75cl 22.00 €
- * Les Canapés variés 0.90 €
- * Les Réductions chaudes 1.00 €

* NOS MENUS ET NOS PLATS A LA CARTE SONT DISPONIBLES
Du 1 décembre au 31 décembre 2016 sur commande

* Tous nos Prix sont T.T.C.

Z.A 3 rue des vergers 54380 SAIZERAIS

03.83.29.03.59 www.lbtraiteur.com

E-mail: contact@lbtraiteur.com

MENU 1

- * *Ballotin de Saumon fumé & Langoustine,
crème aneth, Tuile aux Sésames*
Ou
- * *Terrine de Sole & Verrine d'asperges
sauce Aioli & Tuile au Pavot*
Ou
- * *Feuilleté d'Escargots de Bourgogne
Flambés & sa marmelade de Cèpes*
Ou
- * *Filet de rouget bisque de Homard
Risotto crémeux & feuilleté aux céréales*
○○○○○○○○○

* *Rôti de Biche
& sa Tarte fine Pomme & Marrons*
Ou

* *Moelleux de Pintade
& crème de Morilles*
Ou

* *Dos de Cabillaud
sauce aux fruits de mer*

○○○○○○○○○

* *Plateau de Fromages*

○○○○○○○○○

* *Bûche crème allégée
parfumée Nougat & Cœur Framboise*
Ou

* *Entremet Citron
Citron & Fraise Meringué*

Menu 1 entrée :
26.00 € T.T.C.

Menu 2 entrées :
35.00 € T.T.C.

LB Traiteur
vous propose
Ses suggestions
de fin d'année
Pour réussir vos fêtes



MENU 2

- * *Foie Gras de Canard « Maison »
Pain brioché & d'épices*
Ou
- * *1/2 Queue de Langouste
Sauce Mousseline
& sa brochette de crevettes aux herbes*
Ou
- * *Cassolette de Noix de St Jacques
Gambas petit Fleuron Sauce Homardine*
Ou
- * *Caquelon en Feuilleté de ris de Veau
poêlé cerné par ses Champignons des bois*

○○○○○○○○○

* *Caille désossée farcie aux Morilles
& son jus forestier*
Ou

* *Grenadin de Veau
aux petites Girolles et Pleurotes*
Ou

* *Filet de Pigeonneau & Caille
aux saveurs hivernales*

○○○○○○○○○

* *Plateau de Fromages*

○○○○○○○○○

* *Bûche crème allégée
parfumée Nougat & Cœur Framboise*
Ou

* *Miroir Caramel beurre salé Chocolat
& crème aux grains de Vanille*

Menu 1 entrée :
35.00 € T.T.C.

Menu 2 entrées :
45.00 € T.T.C.

Pour vos repas de famille, d'entreprise
LB Traiteur vous propose: Buffet, Carte & Menu Traiteur