

Menu à 26,50€

Amuse Bouche (4 Pièces)

- Entrée -

Saumon Fumé ou Foie Gras ou Douze Escargots

- Poissons -

Brochette de Saint-Jacques et Gambas
ou

Lotte à l'Américaine

- Viandes -

Magret de Canard au Poivre Vert ou
Suprême de Chapon Sauce Camenbert

Accompagnement pour le menu :

Deux légumes au choix de la Carte

Fermeture les 25 Décembre et 1er Janvier. les 24 et 31 Décembre fermeture à 18h30

Pour Noël, commandes souhaitées avant le Samedi 20 Décembre.

Pour le jour de l'An, commandes souhaitées avant le Samedi 27 Décembre. Merci



La Tradition du Terroir
Catherine et Sébastien Margueritte
52 rue Jean-Pierre Richard - 14710 Trévières - 02 31 22 50 32
la-tradition-du-terroir.fr RCS Caen 919 431 791

Menus de Fêtes 2025

Volailles Fermières

Dinde - Chapon Landais - Chapon de Pintade Landais - Poulet - Pintade
Poularde Landais - Canette - Magret de Canard - Cuisse de Poulet farcie
Camenbert

Agneau Gigôt - Epaule

Boeuf Tournedos - Chateaubriand - Rôti de Boeuf

Porc Filet Mignon Camenbert - Rôti Porc Orloff - Rôti Porc aux Pruneaux

Veau Rôti de Veau - Rôti de Veau Orloff - Rôti de Veau piqué de Jambon
fumé Emmental

La Tradition du Terroir vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année!

Les Plats Cuisinés

- Les Viandes -

Jambon Sauce Cidre et Miel	5,20€
Magret de Canard Sauce Poivre Vert	7,50€
Suprême de Chapon Sauce Camenbert	6,50€

- Les Poissons -

Dos de Cabillaud Sauce Maraichère	6,50€
Lotte à l'Américaine	7,80€
Brochette de Saint-Jacques et Gambas Sauce chorizo	7,80€

- Les Accompagnements -

Gratin Dauphinois	2,00€
Pommes Paillason	1,80€
Risotto Crémeux	2,50€
Tatin Arlésienne	2,50€
Clafoutis Courgette Tomate Chèvre	2,50€

La Carte

Mignardises Apéritives 0,80 €/Pièce

Coquille Macédoine Crabe 3,90 €/Pièce Saumon 3,90 €/Pièce

- Galantines -

Volaille, Pintade Jurançon, Canard à l'orange, Chapon Sauterne, Chevreuil Cèpes, Poularde
Champignons Forestière

- Mérines -

Saint-Jacques Normandes 32,70 €/kg, Doré de Cabillaud Tomate 32,90 €/kg

Dôme Coeur de Homard Champagne 33,90 €/kg, Bûche de Truite jambon Serano 34,90 €/kg

- Foie Gras -

Entier et Nature 120 €/kg, Entier 500g 48,00 €/Pièce, Entier 180g Bocal 22,50 €/Pièce

- Pâté en Croute -

Canard Richelieu 26,80 €/kg, Canard Figue 29,90 €/kg, Sanglier Cèpes 27,60 €/kg,
Chapon Forestier 31,80 €/kg

- Saumon fumé 72,80 €/kg, Dôme de Saumon 6,90 €/Pièce, Millefeuille 3,90 €/Part

- Boudin Blanc Maison Nature 18,90 €/kg, Truffé 23,90 €/kg

- Escargot Pur beurre 6,80 €/la douzaine, Feuilleté Ris de Veau Foie Gras 4,90 €/Pièce

- Ronde de Saint-Jacques petits légumes 4,90 €/Pièce, Coquille Saint-Jacques 6,90 €/Pièce

- Tourte Saint-Jacques Ris de Veau 4,50 €/Pièce

- Bouchée ou Aumônière Ris de Veau 4,90 €/Pièce, Saint-Jacques 4,90 €/Pièce