

Menu à 20,50 €

Amuse bouche (4 pièces)

Entrée

Dôme de Saumon
ou
Aumonière

Ris de Veau / Saint-Jacques

Plat

Fondant de Poulet Jaune
farce Marron et Raisin
ou

Dos de Cabillaud
Sauce Maraichère



Accompagnements pour les deux menus:
Deux légumes au choix de la Carte

Fermeture les 25 Décembre et 1er Janvier. Les 24 et 31 fermeture 18h30.
Pour Noël, commandes souhaitées avant le Jeudi 21 Décembre.
Pour le Jour de l'An, commandes souhaitées avant le Jeudi 28 Décembre. Merci

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
Poivre Vert
ou Suprême de Chapon
Sauce Camenbert



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 2023

Volailles Fermières

Dinde - Chapon Landais -
Chapon de Pintade Landais -
Poularde Landaise - Poulet -
Faisan - Pintade - Canette -
Magret de Canard - Caille
Nature ou farcie Foie Gras -
Cuisse de Poulet farcie Camenbert

Porc

Filet Mignon Camenbert
Rôti Porc Orloff
Rôti Porc aux Pruneaux
Filet Mignon Chorizo Mozzarella

Agneau

Carré d'Agneau
Gigôt - Epaule

Boeuf

Tournedos
Chateaubriand
Rôti de Boeuf

Veau

Rôti de Veau
Rôti de Veau Orloff
Rôti de Veau piqué
de Jambon Fumé Emmental

Les Plats Cuisinés

Les Viandes

	Prix/Part
- Fondant de Poulet Jaune farce Marron et Raisin	4,50€
- Jambon Sauce Cidre et Miel	4,20€
- Magret de Canard Sauce Poivre Vert	7,50€
- Suprême de Chapon Sauce Camenbert	6,50€
- Caille Crapeaudine Pommes caramélisées et Foie Gras Sauce Pommeau	7,80€
- Filet de Boeuf en Brioche Sauce au choix (150G, Minimum 5 Personnes)	9,50€

Les Poissons

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

Les Accompagnements

	La Part
- Gratin Dauphinois Maison	2,00€
- Pommes Païlasson	1,80€
- Risotto Crémeux	2,50€
- Poêlée Campagnarde	1,80€
- Tatin Arlésienne	2,50€
- Crumble de Légumes	2,50€

La Carte

Hors d'Oeuvre

- Mignardises Apéritives

Les Entrées Froides

- Galantines		- Merrines	
Volaille, Pintade Jurançon,		Saint-Jacques	23,80€/kg
Canard Pistaches, Chevreuil cèpes,		Saumon à l'Oseille	23,50€/kg
Chapon Girolles, Chapon Sauterne,		Doré de Cabillaud	
Faisan Pistaches		Tomate	27,50€/kg

- Foie Gras

Entier et Nature	120,00€/kg	- Pâté en Croûte	
Entier 500g	48,00€/Pièce	Canard Richelieu	19,50€/kg
Entier 180g (bocal)	22,50€/Pièce	Chapon Forestier	27,80€/kg
Saumon Fumé	72,80€/kg	Pintade Morille	22,50€/kg
Dôme de Saumon	6,90€/Pièce	Coquille Macédoine Crabe	3€/Pièce
Mille Feuilles	3€/Pièce	Saumon	3€/Pièce

Les Entrées Chaudes

- Boudin Blanc Maison		- Tourte ou Bouchée ou Aumonière :	
Nature	18,50€/kg	Ris de Veau ou Saint-Jacques	4,20€/Pièce
Truffé	23,50€/kg		
Escargots Pur Beurre			6,80€/la dz
Coquille Saint-Jacques			5,90€/Pièce
Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes			5,50€/Pièce
Panier de Saumon à l'Oseille			4,50€/Pièce
Ronde de Saint-Jacques aux petits légumes			4,50€/Pièce