DENEUVILLE
TRAITEUR
LEZOUX
Tél : 04 73 73 10 63
www.deneuvilletraiteur.com

La Maison
Deneuville Traiteur
Vous souhaite de
Joyeuses Fêtes

www.deneuvilletraiteur.com

Charcuteries de Fêtes

- Boudin Blanc au Porto.....le kg : **25,00 €**
- Boudin Blanc au Foie Gras et aux Figues.....le kg : **35,00 €**
- Saumon Fumé Norvégien.....le kg : **49,00 €**
- Saumon Fumé Bio…….....le kg : **79,00 €**
- Foie Gras de Canard 30% de morceaux.....le kg : **90,00 €**
- Foie Gras de Canard Entier.....le kg : **115,00 €**
- Pâté en Croute de Noël (Foie Gras, Pistaches, Morilles).....le kg : **49,00 €**
- Cochon de Lait Farci aux Pistaches et aux Truffes.....le kg : **65,00 €**
- Ballotine de Canard aux Raisins et aux Figues.....le kg : **39,00 €**
- Ballotine de Pintade aux Morilles.....le kg : **45,00 €**
- Terrine de Sanglier aux Marrons.....le kg : **37,00 €**
- Terrine de Chevreuil aux Groseilles et au Champagne.....le kg : **39,00 €**
- Terrine de Magrets de Canard à l'Orange.....le kg : **33,00 €**
- Roulade de Saumon Cuit.....le kg : **47,00 €**
- Terrine de St-Jacques et Ecrevisses aux Tomates Confites.....le kg : **49,00 €**

Fromages

- Plateau à **15,00 €** (8/10 Personnes)

250 gr St-Nectaire Fermier, 150 gr Fourme d'Ambert, 150 gr de Cantal entre deux, 100 gr Bûche de Chèvre

- Plateau à **30,00 €** (15/20 Personnes)

450 gr St-Nectaire Fermier, 250 gr Fourme d'Ambert, 250 gr de Cantal entre deux, 150 gr Bûche de Chèvre, ½ Gaperon, 1 Brique d'Auvergne

Retrouvez en Magasin notre Gamme de Fromages à la Coupe
et Petits Fromages d'Auvergne Préemballés

Desserts de Fêtes

Buchettes Individuelles la part : **3,90 €** / Desserts Pâtissiers Individuels la part : **3,90 €**

- Crème au Beurre Vanille
- Bavaroise Poire-Chocolat
- Bavaroise Abricot-Nougat
- Craquant 3 Chocolats
- Framboisier
- Acapulco (Mangue / Passion)
- Cochon en Pâte d'Amande

Plateau de Mignardises sucrées (60 pièces)……..la pièce : **47,50 €**
Colonne de Macarons Assortis (45 pièces + colonne offerte)……..la pièce : **49,00 €**

Volailles de Fêtes

Elevées en Auvergne sauf Chapon de Pintade (Landes)

Chapon……..le kg : **20,00 €**
Dinde Fermière…….le kg : **21,50 €**
Dinde Blanche…….....le kg : **14,50 €**
Poularde……...….le kg : **19,90 €**
Chapon de Pintade……..…..le kg : **23,00 €**
Farce de Noël aux Marrons.....le kg : **20,00 €**

Tous nos Tarifs s'entendent Volailles « Prêtes à Cuire »
Possibilité de Cuisson des Volailles avec Jus : Supplément 8,00 € par Volaille

Gibiers Frais

Rôti de Gigue de Chevreuil……..le kg : **45,00 €**
Rôti de Cuissot de Sanglier……..le kg : **32,00 €**
Civet d'Epaule de Sanglier……...le kg : **29,00 €**
Filet Mignon de Sanglier……..le kg : **39,00 €**
Pavé de Biche……...le kg : **29,00 €**

Viandes de Fêtes

« Bœuf issu de nos Régions »

Tournedos Bardés *« Charolaise » ou « Limousine »*…le kg : **39,90 €**
Pièce à Fondue *« Charolaise » ou « Limousine »*.....le kg : **31,90 €**
Rosbeef Extra *« Charolaise » ou « Limousine »*…….le kg : **25,50 €**
Noix de Veau Roulée……...le kg : **22,90 €**
Magret de Canard Dégraissé *« Domaine de Limagne »*…le kg : **33,00 €**
Confit de Cuisse de Canard *« Domaine de Limagne »*...la pièce : **5,00 €**
Suprême de Chapon……le kg : **29,00 €**
Suprême de Pintade……le kg : **25,00 €**
Filets de Caille……..le kg : **39,00 €**
Ris de Veau……...le kg : **60,00 €**

Foie Gras Frais

Extra….le kg : **85,00 €** Escalope….le kg : **90,00 €**

Plateaux Convivialité

Raclette *(fromage + charcuteries)*
5 pers = **27,50 €**

Pierrade *(Bœuf, dinde, canard, veau, porc) + 3 sauces offertes*
5 pers = **30,00 €**