ALLERGÈNES

Carte des Fêtes 2026

Les Jardins du Prieuré
TRAITEUR · RÉCEPTION

Produit	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Menus														
Escalope de foie gras poêlée, poire rôtie, mousseline de topinambour *Menu Highland – entrée*							●					●		
Brochette de Saint-Jacques fumée, rémoulade céleri-pomme verte *Menu Highland – entrée*			●				●		●	●		●		●
Pavé de bar rôti, girolles, étuvée de panais au blé noir *Menu Highland – plat*				●			●							
Gigot d'agneau de 7 heures, crème d'ail, purée, betterave et oignons en croûte de sel *Menu Highland – plat*							●		●			●		
Velouté de potimarron truffé, brochette de champignons rôtis *Menu Cottage – entrée*							●							
Parmentier de champignons et légumes d'hiver, jus aux herbes, pignons de pin *Menu Cottage – plat*							●	●	●					
Foie gras façon gravlax au poivre de Voatsiperifery, sablé noisette, chutney de cèpes *Menu Balmoral – entrée*	●		●				●	●				●		
Carpaccio de Saint-Jacques et bar à la mangue, pommes de terre au safran *Menu Balmoral – entrée*				●										●
Suprême de chapon truffé, mousseline de châtaigne, pommes de terre au beurre *Menu Balmoral – plat*							●							
Filet de sole au homard, sauce au Noilly, étuvée de butternut à la sauge *Menu Balmoral – plat*		●		●			●		●			●		
Aumônière de saumon fumé aux légumes *Menu du Lutin – entrée*	●		●	●					●					
Émincé de chapon aux châtaignes, purée de pommes de terre *Menu du Lutin – plat*							●							

Produit	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Délice chocolaté *Menu du Lutin – dessert*	●		●			●	●	●						
Plats à partager														
Civet de sanglier tradition, spätzle fraîches *Plat à partager*	●		●				●		●			●		
Émincé de lotte au gingembre, petits légumes, risotto de céleri aux truffes *Plat à partager*				●			●		●			●		
Apéritifs														
Mini burger – foie gras, chutney de figues *Apéritif – mini burgers (12 p.)*	●		●				●				●	●		
Mini burger – aubergine frite, chèvre, oignons confits, sauce miel *Apéritif – mini burgers (12 p.)*	●		●				●				●			
Mini burger – saumon pané, sauce citron aneth, câpres, oignons rouges *Apéritif – mini burgers (12 p.)*	●		●	●			●				●	●		
Mini vol-au-vent – escargot au beurre persillé *Apéritif – mini vol-au-vent (12 p.)*	●		●				●							●
Mini vol-au-vent – ris de veau aux champignons *Apéritif – mini vol-au-vent (12 p.)*	●		●				●		●					
Mini vol-au-vent – potimarron au thym citron *Apéritif – mini vol-au-vent (12 p.)*	●		●				●							
Pain surprise – chèvre, miel, noix *Apéritif – pain surprise (40 p.)*	●						●	●						
Pain surprise – saumon fumé *Apéritif – pain surprise (40 p.)*	●			●			●							
Pain surprise – foie gras *Apéritif – pain surprise (40 p.)*	●						●					●		
Pain surprise – jambon serrano *Apéritif – pain surprise (40 p.)*	●						●							
Pain surprise – rillettes de volaille au curry *Apéritif – pain surprise (40 p.)*	●						●							
Pain surprise – pesto de courgette aux herbes *Apéritif – pain surprise (40 p.)*	●		●				●	●						

Produit	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Mauricette jambon, reblochon *Apéritif – à l'unité*	●		●				●							
Mauricette olives, feta *Apéritif – à l'unité*	●		●				●							
Bretzel lardons, emmental *Apéritif – à l'unité*	●						●							
Amuse-bouches														
5 pièces – Gelée à la crème de chou-fleur, caviar d'Aquitaine *Amuse-bouche – 5 pièces cocktail*				●			●							
5 pièces – Chou safrané, chair de tourteau, crème légère aux algues *Amuse-bouche – 5 pièces cocktail*	●	●	●				●							
5 pièces – Huître en gelée, cresson, pignons de pin *Amuse-bouche – 5 pièces cocktail*								●				●		●
5 pièces – Sablé à la châtaigne, ganache de foie gras, coing *Amuse-bouche – 5 pièces cocktail*	●		●				●					●		
5 pièces – Maki de poireaux, médaillon de homard, mayonnaise au kari gosse *Amuse-bouche – 5 pièces cocktail*		●	●							●				
À la carte														
Terrine de foie gras de canard *À la carte*												●		
La Saint-Jacques en trio en coquille *À la carte*	●						●		●			●		●
Bûches														
Bûche La Fruit des bois *Bûche création · Nektar · sans gluten*			●				●	●						
Bûche La Choco'Noiz *Bûche création · Nektar*	●		●				●	●						
Bûche La Passion Dulcey *Bûche création · Nektar*	●		●				●	●						
Bûche La Café *Bûche classique · Nektar · contient de l'alcool (cognac)*	●		●				●	●						
Bûche glacée La BZH *Bûche glacée · La Belle Givrée · sans gluten*			●				●	●						

Produit	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Bûche glacée L'Agrume *Bûche glacée · La Belle Givrée · sans gluten*			●				●	●						
Desserts														
Réduction – Roll's chocolat, crème vanille tonka, framboises *Dessert – 6 réductions sucrées*	●		●			●	●							
Réduction – Passion Dulcey *Dessert – 6 réductions sucrées*	●		●			●	●	●						
Réduction – Choco'Noiz *Dessert – 6 réductions sucrées*	●		●			●	●	●						
Réduction – Amandine à la poire *Dessert – 6 réductions sucrées*	●		●				●	●						
Réduction – Chou chocorange, épices *Dessert – 6 réductions sucrées*	●		●			●	●							
Réduction – Fruit des bois *Dessert – 6 réductions sucrées*			●				●	●						
Nouvel An														
Entremets POP'2027 *Nouvel An · 6 pers.*	●		●				●	●						
Entremets Givré *Nouvel An · 6 pers.*	●		●				●	●						

● = contient cet allergène. Liste établie par notre cuisine et nos fabricants (Nektar, La Belle Givrée), mise à jour le 16 novembre 2026. La bûche La Café contient de l'alcool (cognac).

Traces possibles : nos produits sont préparés dans des ateliers qui utilisent les 14 allergènes majeurs. En cas d'allergie sévère, contactez-nous avant de commander : 07 65 68 97 53 · contact@les-fetes-du-prieure.fr