Les fromages

GRAND CHOIX DE FROMAGES AFFINÉS À LA COUPE

Plateau de fromages affinés festif ..... 3,00€ / pers

Plateaux spécial Nouvel An

Plateau raclette : Charcuterie et fromages ..... 10,50€ / pers

Plateau pierrade 3 viandes : Bœuf, porc, volaille ..... 8,50€ / pers

Plat complet Nouvel An

Jambalaya ..... 8,90€ / pers

Pour **Noël** vous pouvez passer vos commandes
jusqu'au **vendredi 18 décembre**
Pour le **Nouvel An** vous pouvez passer vos commandes
jusqu'au **vendredi 23 décembre**

Aucune commande ne pourra être prise par téléphone
Toute commande doit être prise dans la boutique de votre lieu de retrait

Toute l'équipe de La Cuisine de Benoit
vous souhaite de Gourmandes Fêtes 2026

23 rue de la Huchette
79300 BRESSUIRE
05 49 81 82 06

6 Avenue du 25 Août 1944
79140 CERIZAY
05 49 80 50 39

MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR
www.mangerbouger.fr

Les conditions générales de vente sont disponibles sur le site www.belgytraiteur.com
ADHÉRANT À LA CONFÉDÉRATION NATIONALE DES CHARCUTIERS-TRAITEURS & TRAITEURS - CNCT

Création Laurine Graphiste Bressuire - 06 78 00 94 21



L'apéritif

Pain Surprise Festif - *60 pièces* ..... 41€
Foie gras, saumon fumé, mousse de crabe, rillettes d'oie

Brioche au saumon et crabe - *36 pièces* ..... 29€
Mousse de saumon et crabe

Pain Suédois - *40 pièces* ..... 31€
Saumon fumé, rillettes de thon, rillettes d'oie, scudetto

PLATEAUX DE DÉGUSTATION

Toasts prestige - *Plateau de 18 pièces* ..... 19€

Plateau de cocktail - *Plateau de 15 pièces* ..... 19€
Pain Nordique au thon, chou au saumon fumé,
Craquelin au foie gras, sablé au jambon

Plateau de cocktail végétarien - *Plateau de 15 pièces* ..... 19€
Navette mousseline de légumes, foccacia aux légumes confits
Panier de pommes de terre et patate douce

PLATEAUX DE DÉGUSTATION À RÉCHAUFFER

Trio de bouchées chaudes - *Plateau de 12 pièces* ..... 15,50€
Mini tatin de Saint Jacques, chou escargots et bouchée aux ris de veau

Trio de crevette panée - *Plateau de 9 pièces* ..... 9,90€

Les entrées froides

Demi langouste ou demi homard ..... *Nous consulter*
Foie gras de CANARD ou D'OIE maison ..... *Nous consulter*
Foie gras de canard et son accompagnement ..... 8,50€
Opéra de cochon confit au foie gras et gelée de cassis ..... 6,20€
Entremet de saumon coeur de Saint Jacques ..... 6,20€
Timbale avocat, saumon fumé et crème fouettée de poisson ..... 5,50€

CHARCUTERIE FESTIVE MAISON

Jambon blanc truffé *(truffé à 1,5%)*
Rillettes d'oie - Galantine de volaille
Foie gras de Canard et Oie - Boudin Blanc *(Nature, Morille, Truffé)*
Pâté Croute de Canard - Terrine de Pâté *(Grand-Mère, Périgourdine ...)*

Les entrées chaudes

Cassolette de noix de Saint Jacques aux petits légumes ..... 9,90€
Cassolette de champignons et ris de veau ..... 7,10 €
Bun's aux fruits de mer ..... 5,80€
Cassolette de butternut et foie gras ..... 5,60€
Coquille Saint Jacques traditionnelle ..... 5,20€

Les poissons

Filet de Bar grillé sauce Safran et Combavas ..... 11,90€
Filet de Sandre au beurre Nantais ..... 9,60€
Pave de Saumon en croûte sauce champagne ..... 8,90€
Médaillon de Limande farcie coulis de langoustine ..... 7,80€

Les viandes

Pavé de boeuf sauce poivre vert ..... 10,20€
Suprême de Chapon farci aux foie gras et châtaignes ..... 8,50€
Fondant de cerf St Hubert ..... 8,30€
Baronnet de Caille au foie gras ..... 7,40€
Cuisse de Canette à l'Orange ..... 6,90€

Les légumes

Poêlée gourmande *(Champignons des bois, châtaignes)* ..... 2,50€
Polenta huile de truffe et patate douce ..... 2,50€
Poêlée de riz, asperges et champignons ..... 2,50€
Pomme cuite aux fruits rouges ..... 2,50€
Gratin dauphinois à la crème ..... 2,50€
Tatin aux légumes confits ..... 3,00€