



CARTE des FÊTES

---

GREEN TRAITEUR

# LES FÊTES APPROCHENT !

---

Green Traiteur vous propose une gamme de repas de fête, pour surprendre vos invités. Notre exigence et notre savoir-faire, nous ont permis de développer un concept fort de traiteur haut de gamme.

A la frontière entre tradition et modernité, choisissez et composez vos menus à partir des plats fait-maison finement élaborés par nos Chefs. Comblez vos papilles et celles de vos convives avec une cuisine raffinée, créative et festive.

TOUTE L'ÉQUIPE GREEN  
VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES !

# LE COCKTAIL



## PLATEAU DE 12 PIÈCES COCKTAILS

Conseillé pour 2 personnes

28,90 €

Le plateau



### LES PIÈCES FROIDES

Raviole végétale, crabe et citron caviar

Brioche aux épices de Noël, foie gras à la fleur de sel et poire au Sarawak

Palet de carotte jaune, crème à la graine de moutarde et anguille fumée

### LES PIÈCES CHAUDES

Grenaille, tomme et rillauds au Cointreau (ou boeuf séché)

Arancini truffé coeur de gorgonzola

Green Burger, canard, foie gras et chutney à l'orange



# LE COCKTAIL DÎNATOIRE



Changez du traditionnel dîner à table et optez pour un apéritif prolongé à partager...  
Il n'y a plus qu'à disposer sur une belle table de fête et à profiter avec vos invités !

## LES PIÈCES COCKTAILS FROIDES

Raviole végétale, crabe et citron caviar

Croquant aux herbes, duxelle de champignons truffée et boeuf Gravlax

Palet de carotte jaune, crème à la graine de moutarde et anguille fumée

Saumon en coque de radis noir et condiment pomme pavot

Brioche aux épices de Noël, foie gras à la fleur de sel et poire au Sarawak

## LES PIÈCES COCKTAILS CHAUDES

Cromesquis escargot et persillade ail noir

Feuilleté ris de veau et morilles

Arancini truffé coeur de gorgonzola

Grenaille, Tomme d'Anjou et rillauds au Cointreau (ou boeuf séché)

Green Burger, canard, foie gras et chutney à l'orange





## GRAZING TABLE À PARTAGER

Assortiment de charcuteries fines, fromages affinés, fruits et fruits secs  
Tartinables (pesto verde, guacamole et caviar d'aubergine)  
*Pain ciabatta, tradition et crackers aux graines*



## MINI PLAT CHAUD

Agneau confit, pesto de fanes de carottes  
*Purée de potimarron et jeunes racines*

OU

Nage de poissons et crustacés (bar, cabillaud et langoustines), bisque parfumée aux algues  
*Pommes de terre tournées à l'étuvé et petits légumes*



## 3 FOURS SUCRÉS AU CHOIX

Coeur grenade (chocolat blanc, huile d'olive et grenade)  
Barre chocolatée (caramel beurre salé et nougatine)  
La festive (carrot cake, figues et noix)  
Macaron plantagenêt (chocolat, griottine et Cointreau)

47,90 €

par personne

# NOS ENTRÉES À PARTAGER

---



## FOIE GRAS MI-CUIT MAISON

2 personnes (125gr) - 28,50 €

Foie gras au naturel ou au piment d'Espelette et Layon  
*Accompagné de chutney maison : figues et poire truffée ; brioche aux épices de Noël*



## SAUMON GRAVLAX

2 personnes (125gr) - 12,80 €

Gravlax de saumon vodka aneth ou betterave  
*Accompagné de condiments : Pomme / pavot et tzatziki ; brioche aux agrumes*



## CARPACCIO DE THON MARINÉ

2 personnes (100gr) - 15,80 €

*Thon mariné, huile de sésame, coriandre et gingembre*

# NOS ENTRÉES À L'ASSIETTE

## ENTRÉ FROIDE

Pressé de foie gras, pain d'épices  
*Poire pochée au poivre de Sarawak et porto*

14,50 €

Langoustines snackées  
*Topinambours, algues et condiments*

14,50 €

Bruschetta crème fromagère  
*Champignons, salsifis truffés et macadamia*

10,50 €

## ENTRÉE CHAUDE

Raviole butternut truffée  
*Salsifis, fruits secs et bouillon parfumé*

11,40 €

Brioche perdue, foie gras poêlé  
*Veluté de courge condiment poire*

13,80 €

Saint Jacques snackées, beurre fumé  
*Racines, truffe et vierge automnale*

14,50 €

# NOS PLATS CHAUDS À L'ASSIETTE

 Caille farcie aux fruits secs, jus champêtre

*Purée de potimarron, salsifis rôtis aux noix de pécan, vierge de champignons*

24,50 €

 Wellington de boeuf et foie gras, sauce au tanin truffé

*Chou braisé*

28,80 €

 Magret de canard, sauce au Cointreau

*Oignon confit garni de fruits et racines*

23,80 €

 Rôti de Bar, fumet champagne

*Risotto de fregola sarda, algues, épinards*

27,50 €

 Tatin de poiraux sur lit de champignons

*Pesto de fanes de carottes, truffe et jus de cèpes réduit*

20,80 €

# NOS PLATS CONVIVIAUX

A chauffer sur une plaque ou au four, vous posez **LA COCOTTE** au centre de la table.  
Une cuisine conviviale, pleine de saveurs qui vous facilite la vie !

 Souris d'agneau confite, huile verte torréfiée  
*Purée de potimarron et jeunes racines*  
à partir de 2 personnes  
25,80 € / personne

 Chapon fermier contisé au beurre de sarrasin, sauce suprême  
*Pressé de pomme de terre et farandole de champignons*  
à partir de 8 personnes  
27,20 € / personne

 Nage de poissons et crustacés (bar, cabillaud et langoustines), bisque parfumée aux algues  
*Pommes de terre tournées à l'étuvé et petits légumes*  
à partir de 6 personnes  
24,50 € / personne



# FROMAGES ET DESSERTS

---

## FROMAGES À L'ASSIETTE

Curé Nantais sur pain perdu poivré, chutney de figues et mesclun 7,50 €

Feuilleté de Brie truffé, condiment poire et mesclun 8,20 €

## DESSERT À L'ASSIETTE

Coeur grenade 9,70 €

Mousse chocolat blanc, huile d'olive et caviar de grenade

## NOS BÛCHES MAISON

La Millot 8,20 €

Mousse chocolat noir millot, crémeux praliné et confit d'agrumes

L'exotique 8,20 €

Biscuit sablé, mousse mangue, crémeux banane séché au bois d'Inde et rhum



# CONDITIONS DE VENTE

---

## COMMANDE

Pour passer commande,  
Elodie et Delphine sont à votre écoute  
pour vous conseiller et vous guider.

Toute commande pour les 24 et 25  
décembre doit être validée  
au plus tard le 13 décembre.

Les commandes pour le 31 décembre et le  
1er janvier doivent être validées  
au plus tard le 20 décembre.

## RETRAIT

Les retraits de commande se feront  
dans nos locaux au 4 rue de l'Église  
Saint-Lambert-la-Potherie

Les commandes pour le 25 décembre  
seront à récupérer le 24 et celles du 1er  
janvier, le 31 décembre.

Pour la livraison, nous consulter.



GREEN TRAITEUR

4 RUE DE L'ÉGLISE  
49070 SAINT LAMBERT LA POTHERIE  
02 41 69 94 23  
ELODIE@ARBOUNI.FR

 [www.traiteurgreen.com](http://www.traiteurgreen.com)

 [green.traiteur.angers](https://www.instagram.com/green.traiteur.angers)

 [RestaurentGreenLounge](https://www.facebook.com/RestaurentGreenLounge)