



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

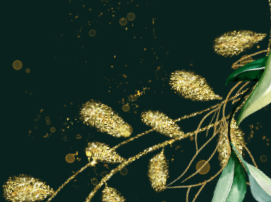
Cromesquis escargot et persillade ail noir

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

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

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