



**Choi Traiteur**  
20 ANS D'EXPÉRIENCE À VOS CÔTÉS

*Carte de noël*

---

2021

# FAIT MAISON

la part TTC

## Amuses bouches

<b>Assortiment de 3 gougères</b> moutarde, truffe, comté	2€
<b>Assortiment de 3 mini cakes</b> chorizo, mozza, bacon	3€
<b>Assortiment de 3 verrines</b> Verrine potimarron, crevettes au curry Verrine saumon, avocat, fromage frais Panacotta gorgonzola, figues	5€
<b>Assortiment de 3 toasts</b> Toast saint jacques, pommes caramélisées, noisettes torréfiées Toast pain d'épices, foie gras Toast boudin blanc, confit d'oignons	4€
<b>Ballottine de Foie gras (environ 250g)</b>	25€

## Entrées

Marbré de foie gras, mirabelles confites et en gelée	9€
Tartare de saint jacques, crevettes aux algues	8€
Millefeuille saumon fumé, légumes de saison, chèvre frais	7€
Chausson aux escargots, crème d'Epoisses	7€
Pâté croute, ris de veau, morilles, vin jaune	5€
Gratin de fruits de mer aux poireaux	6€

## Poissons

Blanquette de lotte, langoustine, sauce crémant de Bourgogne	13€
Filet de bar, petits légumes, crème de panais à la vanille	12€
Pot au feu de saint jacques, fenouil, anis étoilé, jus au cidre	13€
Corolle de saumon, épinards, sauce citron vert, polenta crémeuse	10€

## Viandes

Civet de chevreuil, sauce grand veneur	9€
Suprême de pintade, sauce morilles	12€
Filet de boeuf façon Wellington (à partir de 4 personnes)	14€
Fricassé de chapon aux pleurotes	12€
Ris de veau, sauce morilles	17€

# FAIT MAISON

*la part TTC*

## Accompagnements

Ecrasé de pomme de terre à la truffe	3,10€
Purée de céleri, éclats de marrons	3,10€
Gratin dauphinois	3,10€
Risotto, cèpes et écrevisses	4€
Poêlée petit épeautre, fèves, crosnes et chanterelles	3,10€
Flan de légumes, cèpes et marrons	3,10€

## Buches - 4,50€ la part disponibles à partir de 4 personnes

### Le cappuccino

crèmeux café, biscuit Joconde noisettes, croustillant praliné et mousse capuccino

### Le cric crac

financier noisettes, mousse pralinée, crèmeux passion et chocolat lait

### Le litchi

croustillant sablé, biscuit joconde, confiture de framboise, mousse litchi

### Le chocolat

dacquoise noisettes, croustillant feuillantine, crèmeux deux chocolats, mousse chocolat lait

## Boutique

Tout le mois de décembre - les vendredis et samedis 9h 12h - 14h 18h

**Vente de produits régionaux** : truffes, miel, confitures, vins, liqueurs, chutney, terrine de notre fabrication, paniers garnis ...

Ballottine de Foie gras (environ 250g) - 25€

Pain d'épices (8 personnes) - 8€

Brioche à la praline (4 personnes) - 8€

Macarons (tatin, chocolat blanc, chocolat noir, pistache...) - 1,10€ pièce

**Pensez à commander vos galettes des rois**  
**8/10 parts 15€**

*Toute l'équipe vous souhaite  
de bonnes fêtes  
de fin d'année !*



**Chol Traiteur**  
20 ANS D'EXPÉRIENCE À VOS CÔTÉS

**DATE LIMITE  
DE COMMANDE**

**POUR NOËL :  
MARDI 14 DÉCEMBRE**

**POUR LE NOUVEL AN :  
MARDI 21 DÉCEMBRE**

86, ROUTE DE DIJON  
21470 BRAZEY EN PLAINE  
[CONTACT@CHOLTRAITEUR.FR](mailto:CONTACT@CHOLTRAITEUR.FR)  
06.71.21.46.93 OU 03.80.29.82.67  
[WWW.CHOLTRAITEUR.FR](http://WWW.CHOLTRAITEUR.FR)

