

RECEVEZ COMME UN CHEF !



BR TRAITEUR DAVID RIVIERE

120 rue de Paris - 02 43 53 20 56 - riviere.traiteur@orange.fr



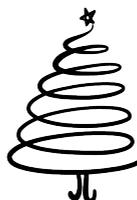
Carte des Fêtes Edition 2023

~ Idées Apéritives ~

Plateau "Création Prestige"	45.50 € les 30 ou 24.00 € les 15.
Plateau de toasts froids	40.00 € les 40 ou 22.00 € les 20.
Nouveau Verrine de saumon à la mousse d'asperges	2.50 € la pièce.
Verrine harmonie de gambas et mangue	2.50 € la pièce.
Petits fours salés (cromesquis, goussets, tartelettes, bouchées)	20.00 € les 20
Planche apéro (charcuterie finement taillée, 5-10 pers)	30.00 € la planche
Nouveau Verrine de foie gras, chutney et crumble de Noël	3.00 € la pièce.

~ Entrées Froides ~

Foie gras de canard Maison accompagné de sa compotée de figues et d'oignons rouges	9.00 € la tranche de 50 gr soit 180.00 € le kg
Saumon fumé et tranché par nos soins, chiffonnade de 70 g, crème ciboulette ..	6.00 € la tranche
Nouveau Croustillant de tartare et gravlax Impérial (marée)	7.50 € la pièce
Nouveau Douceur du Périgord sur sa gaufre salée	8.00 € la pièce.



~ Entrées Chaudes ~

Cassolette de ris de veau, pleurotes sauce Champagne	9.00 € la pièce.
Cassolette de Saint-Jacques, rouget aux petits légumes	7.50 € la pièce
Nouveau Feuilleté de gambas, Saint-Jacques et petits légumes	9.00 € la pièce
Nouveau Tatin d'oignons confits à la Landaise (gésiers, lardons, foie gras)	8.50 € la pièce.

Toute présentation de foie gras et de saumon fumé sur plat sera facturée 2.50 € par plat.
Toutes nos cassolettes seront consignées 2.00 €/pièce.



~ Poissons ~

Nouveau Dos de cabillaud aux saveurs d'Asie dans son écriin*	11.00 € la part
Filet de Saint-Pierre sauce homardine **	12.00 € la part
Nouveau Le sandre des rivières sauce beurre blanc**	11.00 € la part
Nouveau Dos d'églefin rôti en croûte d'herbes sur son gratin de légumes*	10.00 € la part

**Ces poissons sont accompagnés d'un riz pilaf safrané

* Ce poisson est accompagné de légumes

~ Viandes Cuisinées ~

Nouveau Suprême de chapon rôti aux cèpes et sa farce aux raisins	9.50 € la part
Nouveau Chateaubriand de bœuf maturé sauce poivre doux	12.00 € la part
Souris de cerf désossée sauce Saint Hubert	9.50 € la part
Nouveau Filet de canard Cosséen sauce aigre-douce	10.20 € la part
Nouveau Caille désossée farcie au foie gras sauce Champagne	12.00€ la part

~ Garnitures ~

Nouveau Timbale de butternut sous-bois	2.80 € la pièce
Timbale de risotto forestier au parmesan	2.50 € la pièce
Gratin dauphinois à la crème	2.50 € la pièce
Nouveau Flan de champignons aux échalottes confites	2.20 € la pièce
Nouveau Tartelette de patates aux trois couleurs	2.50 € la pièce

~ Côté Boucherie ~

Nouveau Rôti de dinde farci au boudin blanc et beurre d'ail	21.90 € / Kg
Nouveau Mignon de porc aux fruits secs et écrevisses en rôti	23.90 € / Kg
Suprême de chapon à l'abricotier (farce fine de veau et volaille, miel, abricots)	29.90 € / Kg
Nouveau Rostivo dans la noix farci aux ris et morilles	48.90 € / Kg
Farce de Noël (chair de veau et porc, foies de volaille, raisins, Cognac)	1.90 € / 100 gr
Sauces pour accompagner vos viandes :	
foie gras, aigre-douce, poivre doux, cèpes	1.70 € / 100 gr

~ Nos Boudins Blancs ~

Boudin blanc nature	19.80 € / Kg
Boudin blanc à la truffe (1,1% truffe brumale)	25.90 € / Kg
Boudin blanc au ris de veau et trompettes de la mort	25.90 € / Kg
Boudin blanc mosaïque et truffé (1,1% truffe brumale)	27.80 € / Kg

JOYEUSES FÊTES

Menu "Pitchoun" 12.00 €

Duo Mini hot-dog x2 et

Mini croc-mister x2

Burger Maison et ses pom'pin

ou

Fajitas de volaille crémée, pom'pin

Menu Tendance 23.00€

Petits fours salés (4/pers)

Douceur du Périgord sur sa gaufre salée

Suprême de Chapon rôti aux cèpes,
tartelette de Patates aux trois couleurs

Menu "Gourmet" 27.50 €

Surprise du chef "Terre et Mer" (2 pièces)

Cassolette de Saint-Jacques, rouget et petits légumes

Chateaubriand de bœuf maturé sauce poivre doux, gratin dauphinois
et flan de champignons aux échalottes confites



Merci de composer vos menus en menu unique,
cela sera plus facile pour vous de faire chauffer et de servir .
La date limite de commande est le 16/12/23 au soir pour NOËL
et le 23/12/23 à 13h00 pour le JOUR DE L'AN.

En vue des circonstances d'approvisionnement et de la grippe aviaire,
notre carte peut évoluer en fonction des cours ainsi que nos tarifs.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

**David Rivière et toute son équipe BR TRAITEUR
vous souhaitent de Joyeuses Fêtes de Fin d'Année !!!**



**BR TRAITEUR
DAVID RIVIERE
120 RUE DE PARIS
53000 LAVAL
02 43 53 20 56
mail : riviere.traiteur@orange.fr**

