

Monsieur David Audas ainsi que son équipe

vous souhaitent un très joyeux Noël,
vous présentent leurs vœux les plus
sincères pour la nouvelle année et
vous remercient pour votre fidélité.

Participez au jeu du magasin avec
votre numéro de commande.

À gagner :

- 1 bon d'achat d'une valeur de 120€
au restaurant Le Mange Grenouille
à Saint Aignan
 - 1 service pierrade
- 10 bons d'achat d'une valeur de 20€
dans notre boutique



Ouverture du magasin
Les jeudis 24 et 31 décembre : de 8h à 18h.
Fermé le 25 décembre et le 1er janvier.

Menu 2 plats (sans poisson) à 17€
(1+2+4)

Menu 3 plats (avec poisson) à 25€
(1+2+3+4)

1. Trois mini-bouchées cocktail
 - mini bouchée d'escargots
 - mini bouchée fromagère
 - toast saumon fumé, crème au citron vert
 2. Foie gras maison avec pain d'épices
et confiture de figes
 3. Filet de bar, crème de langoustine au Champagne
 4. Pavé de biche sauce Saint Hubert
- Du** Filet de canette à la périgourdine
Du Pavé de veau sauce crémée aux morilles
Du Filet de bœuf rossini
Du Demi-queue de langouste sauce armoricaine
(+14€ soit menu 2 plats à 31€ et menu 3 plats à 39€)

Garnitures

Pour les poissons : Risotto aux shitakés
(riz de Camargue)
Pour les viandes : Gratin de pommes de terre
et courgettes au foie gras

*Les plats chauds se présentent dans des plats aluminium
et sont accompagnés d'une garniture.*

Offre commerciale

1 bouteille de Champagne offerte pour 1 commande de
10 menus à 25€
1 bouteille de Méthode traditionnelle offerte pour
1 commande de 10 menus à 17€

Modalités pour les prises et retraits de commande

Les prises de commandes seront à faire
prioritairement sur le site :
traiteur-saintaignan.fr

Il est également possible de le faire par téléphone
ou en vous rendant en boutique.

Nous vous recommandons d'imprimer votre
commande si vous passez par le site.

Dans tous les cas de figure, il vous sera
attribué un numéro de commande qu'il faudra
impérativement nous communiquer pour le
retrait en boutique. Si vous n'avez pas de numéro
de commande, merci de nous contacter afin que
l'on vous en attribue un.

Pour les menus, les dernières prises de
commande seront bloquées :

- au lundi 21 décembre à 19h pour Noël
- au lundi 28 décembre à 19h pour le Nouvel An

Et pour les cadeaux

- Vin, Champagne,
- Conserves artisanales Maison,
- Chèque Cadeau,
- Panier garni (sur commande)



Pour vos fêtes de fin d'année
2020-2021

L'équipe de La Feuille d'Argent

Vous propose



David Audas
La Feuille d'Argent
10 Avenue de la Gare
41140 Noyers sur Cher
02 54 93 99 67
lafeilledargent.audas@orange.fr
www.traiteur-saintaignan.fr

Cocktail et apéritif

Rillons cocktail ☼	19.50 € / kg
Mini gratin de poissons	1.20 € pièce
Mini crème brûlée au foie gras ☼	1.90 € pièce

Bouchée cocktail salée chaude 0.65 € pièce

Mini bouchée de Saint Jacques ☼, mini bouchée escargot ☼, mini bouchée fromagère ☼, mini hot dog, mini cakes variés ☼

11,70 € le plateau de 20 pièces (soit 10% d'économie)

Bouchée cocktail salée froide 0.70 € pièce

Sablé au parmesan et jambon du Pays Basque ☼

Mini tartelette chutney mangues et foie gras

Mini tartelette mousseline de poisson, oeufs de truite

Mini tartelette mousse de canard et magret fumé

Mini tartelette chèvre frais et cerneaux de noix

12,60 € le plateau de 20 pièces (soit 10% d'économie)

Verrines 1.50 € pièce

- Crumble pommes et foie gras ☼
- Velouté butternut, crème de coco et curry ☼
- Tiramisu à la betterave et chèvre frais ☼

20€ les 15 verrines

Entrées froides

Terrine de poissons maison ☼ 25.40 € / kg
Filet de rouget, mousseline de truite et chair de crabe

Saumon fumé maison tranché main ☼ 49.90 € / kg

Foie gras de canard maison ☼ 95.00 € / kg

Galantine de poularde au vin jaune ☼ 22.50 € / kg

Galantine de canard truffée ☼ 22.50 € / kg

Pâté en croûte de caille et raisins secs au Porto ☼ 22.50 € / kg

Demi-queue de langouste Bellevue ☼ 23.90 € pièce

☼ : fait maison

Entrées chaudes

Plat de 12 escargots farcis ☼ 5.90 € pièce

Boudin blanc nature maison ☼ 16.60 € / kg

Boudin blanc festif ☼ : truffé ou morilles ou foie gras ou Saint Jacques et chair de crabe 25.50 € / kg

Feuilleté d'escargots 4.00 € pièce

Bouchée à la reine (ris de veau) 4.20 € pièce

Feuilleté de Saint Jacques aux petits légumes 4.70 € pièce

Coquille Saint-Jacques à la Normande ☼ 4.90 € pièce

Cocotte de ris de veau et poularde sauce morilles ☼ 7.90 € pièce sans consigne

Cocotte de homard et langoustines sauce crustacée et brunoise de légumes ☼ 8.50 € pièce sans consigne

Pour les choix de cocotte, une consigne de 3.50 € sera appliquée.

Volailles

Dinde fermière 140 jours minimum 14.50 € / kg

Chapon fermier blanc 150 jours minimum 13.80 € / kg

Poularde fermière 115 jours minimum, finie aux produits laitiers 12.60 € / kg

Oie fermière 16.40 € / kg

Pintade chapon 17.40 € / kg

Pintade fermière prête à cuire 11.00 € / kg

Caille 4.30 € pièce

Canette 10.20 € / kg

Filet de canard 21.50 € / kg

Farce fine nature ou aux marrons 15.80 € / kg

Possibilité de farcir toute volaille sur commande

Gibier cru à faire cuire

Sous réserve d'approvisionnement

(chasse suspendue pendant le confinement)

Pavé et tournedos de biche 32.00 € / kg

Rôti de biche 27.80 € / kg

Gigue de chevreuil 24.00 € / kg

Sauté de biche 16.00 € / kg

Sauté de sanglier 14.00 € / kg

Sauce Grand Veneur 15.00 € / kg

Pour toute commande de gibier à rôtir nature ou mariné, sauce grand veneur offerte ; n'hésitez pas à la demander.

Pièces de viande festives

Mignonette de pintade farce foie gras et cèpes 5.90 € pièce

Caille farcie aux raisins et girolles 6.90 € pièce

Rôti de pintade farci au boudin blanc (pièce de 5 à 8 personnes) 15.80 € / kg

Rôti de mignon de porc lardé et Sainte Maure 18.50 € / kg

Rôti de veau 25.90 € / kg

Veau façon Orloff à rôtir 21.00 € / kg

Façon tournedos et rôti de boeuf extra 27.10 € / kg

Rôti et Tournedos filet 44.90 € / kg

Côte de boeuf 24.40 € / kg

Gigot d'agneau sans os 27.60 € / kg

(pièce à rôtir, 8 à 10 personnes)

Filet d'agneau sans os aux herbes du maquis (pièce à rôtir pour 4 à 6 pers) 32.00 € / kg

Ris de veau nature 37.40 € / kg

Plats cuisinés ☼

Viandes ☼

prix à la part avec comme garniture un gratin de pommes de terre et courgettes au foie gras

Daube de sanglier aux chanterelles 5.90 €

Echine de porc confite rôtie au miel 6.50 €

Sauté de biche façon Grand Veneur 6.90 €

Pavé de biche sauce Saint Hubert 7.50 €

Filet de canette à la périgourdine 8.40 €

Filet de chapon sauce foie gras et brisures de truffes 8.40 €

Pavé de veau sauce crème aux morilles 8.40 €

Ris de veau farcis sauce au Champagne 8.50 €

Filet de boeuf rossini 9.80 €

Poissons ☼

prix à la part avec comme garniture un risotto aux shitakés (riz de Camargue)

Filet de bar, crème de langoustine au Champagne 7.90 €

Cabillaud aux 3 poivrons, en papillote, sauce citronnée (papillote sur papier sulfurisé) 7.90 €

Cocotte de lotte mijotée aux épices 8.50 € sans consigne

Demi-queue de langouste sauce armoricaine (environ 200g pièce) 23.90 € pièce

Garnitures

Servies en portions individuelles 1.70 € pièce

Gratin de pommes de terre et courgettes au foie gras

Risotto aux shitakés ☼ (riz de Camargue)

D'autres garnitures seront proposées en boutique