

DEPORT TRAITEUR

Ouvert: le 23 décembre : 9 h à 12h30 et de 15h à 18h30

le 24 décembre : de 8 h à 19h30

- le 25 décembre : de 10h à 12h

Tel: 03 26 68 06 22

Site: deport-traiteur.fr

Email: jf.deport@wanadoo.fr

Ouvert: Le 31 décembre : de 8h à 19h

Les Poissons chauds...

Par pers

Nos Classiques : *nos poissons sont accompagnés de risotto et d'un fleuron en feuilletage au beurre*

- Pavé de saumon d'Ecosse sauce Champagne, 9.80 €
- Longe de cabillaud crème de langoustines, 10.20 €
- Pavé de sandre sauce aux cèpes, 10.60 €

Nos Créations de Fête:

- Tronçon de lotte aux cèpes et vin jaune, poêlée gour mande aux pleurotes, Paris, et châtaignes..... 11.50 €
- Navarin de st Jacques et gambas légumes d'hiver (fève, oignon grelot, mousseron, et mini poireau) et sa nage crémeuse ... 16.80 €
- La langouste en marinère de coques et crevettes grises, spaghettis de légumes du moment et de gnocchis de pomme de terre..... 17.80 €
- Pavé de turbot sauvage cuit au jus de viande, petits légumes fanes et artichauts violets, et petites girolles tête de clou 19.80 €

Les Viandes chaudes...

Par pers

Filet mignon de sanglier (de chasse française) sauce grand

Veneur, raisin, châtaigne, épinards et tête de Paris..... 12.90 €

Poitrail de chapon fermier sauce albuféra au jus de truffes de champagne et foie gras, clafoutis de champignons au lard et figue rôtie au miel..... 13.20 €

La pintade fermière chaponnée sur peau croustillante aux épices de Noël, poêlée de butternut marrons, pleurotes et fruits secs..... 9.80 €

Morceau choisi de veau confit pendant 8 heures, aux mousserons, jus au thym, risotto au foie gras..... 12.80 €

Magret de canard clouté de foie gras, girolles, fèves, et oignons grelots, glace réduite de viande..... 14.20 €

Noix de ris de veau braisé lentement sauce aux morilles carottes parisienne et jeunes légumes à la bergamote..... 21.20 €

Filet mignon de porc Bellota 100% Ibérico au jus, poêlée de pommes grenailles et champignons aux lardons de chorizo et gnocchis de pomme de terre..... 13.80 €

La part individuelle: 5.20 € - La BUCHE (taille unique 6 à 8 personnes) : 36.00 €

La ZOE:

Crèmeux citron, crèmeux exotique, mousse choco et sablé choco

L'EMMA:

Caramel, biscuit caramel, mousse caramel et sablé breton. Le parfum de carambar de notre jeunesse

L'GAB:

Mousse fraise et chantilly mascarpone agrémenté d'un coulis de fraise

L'JUL:

Croustillant muesli, et des mousses choco, noire, blanche et lait sur un sablé choco



Menu de Fêtes "Chouchou"

27.80 €

2 « kubs » gourmands

La crêpe de gambas et crevettes grises aux petits légumes, sauce homardine

La dinde fermière des Landes rôtie lentement, poêlée festive aux cèpes, châtaignes et rattes du Touquet

L'Gab

Nos menus sont servis à partir de 6 pers

Menu de Fêtes "Le Plaisir"

43.00 €

2 « kubs » gourmands

Le pressé d'aiguillettes de poularde foie gras et asperges

La Cassolette de homard frais à la Newbourg, petits légumes fanes (porto et crème fraîche)

Morceau choisi de veau confit pendant 8 heures, aux mousserons, jus au thym, risotto au foie gras

L'Emma

Nos menus sont servis à partir de 6 pers

Menu de Fêtes "Le Truffé"

48.20 €

3 « kubs » gourmands

La terrine de foie gras de canard truffé au porto 10 ans d'Age

Le bocal de risotto et langouste parfumé à la truffe d'été et brunoise de courgettes, jus corsé aux crustacés

Poitrail de chapon fermier sauce albuféra (au jus de truffe de champagne, et foie gras) clafoutis de champignons et figue rôtie au miel

La Zoé

Nos menus sont servis à partir de 6 pers

Pour une bonne gestion des commandes, afin de mieux vous servir, nous vous informons que:

- Pour le réveillon de Noël, les prises de commandes se feront jusqu'au jeudi soir 21 décembre. Aucune modification de commande ne sera prise en compte au-delà de cette date.

- Pour le réveillon de l'an neuf, les prises de commandes se feront jusqu'au jeudi soir 28 décembre. Aucune modification de commande ne sera prise en compte au-delà de cette date.

Toute commande passée par mail doit être accompagnée d'un numéro de téléphone pour confirmation.

Sur certains conditionnements ou plats, une consigne vous sera demandée payable uniquement en chèque ou espèces.