



2025

traiteur grain de sel

Les repas de réveillon à emporter

Menu 35€ au choix

Entrée A ou B ou C

Plat D ou E ou G

Légumes

Dessert

Menu 45€ au choix

Entrée A ou B ou C

Poisson D ou E

Viande F ou G

Légumes

Dessert

"Tous nos repas sont élaborés à base
de produits frais et faits maison."

A: Foie gras de Canard entier
mi-cuit Nature

B: Foie gras de Canard entier
mi-cuit à la figue et au miel

C: Coquille Saint-Jacques surprise

D: Mosaïque de Saumon et de Daurade,
sauce au champagne

E: Demie Langouste en Bellevue
(supplément 12€00)

F: Tournedos de Chapon farci aux cèpes

G: Pavé de Cerf sauce Grand Veneur

Brochette de Légumes d'Hiver

Royal au chocolat et à la framboise

Réveillon Noël

Passez vos commandes jusqu'au 22/12

Commandes à retirer le 24/12 entre 15h et 17h

Réveillon Jour de l'an

Passez vos commandes jusqu'au 29/12

Commandes à retirer le 31/12 entre 15h et 17h

NOM:

Prénom:

Adresse:

Tél:

Menu 35€

Nombre de menu 35€ x =

Entrée: A x B x C x

Plat: D x E x F x G x

Menu 45€

Nombre de menu 45€ x =

Entrée: A x B x C x

Poisson: D x E x

Viandes: F x G x

Laurent RUZE-TORRES

Chef Traiteur

06 99 63 34 34 | contact@graindesel-traiteur.com