



**T**  
*Richard*

*Carte des Fêtes*

TRAITEUR 2024-2025



# Apéritifs



## BOUCHÉES APÉRITIVES

- Petits fours salés 250g **9,90€**
- Verrine en verre en assortiment : 2 saumon crème d'aneth et 2 foie gras pomme **10,00€**

## PLATEAUX À PARTAGER

- 20 pièces cocktails (4 pièces de chaque) : **29,90€**  
Entremets foie gras orange et vinaigre balsamique  
Cabillaud façon ceviche citron et coco et mousse citron  
Moelleux piment Espelette rouget et rouille  
Tartelette saint Marcellin miel (bouchon St-Marcellin noix)  
Navette jambon blanc à la truffe
- Macaron salé foie gras/pomme x6 **10,00€**



## PIÈCES CHAUDES

- Plateau de 6 burgers et 6 pains pita kebab **24,00€**
- Cassolette de sot-l'y-laisse de volaille aux morilles **4,00€**
- Cassolette de fruits de mer et bisque de homard **4,00€**

## CAVIARS MAISON KAVIARI

- Caviar Transmontanus 15g **32,00€**
- Caviar Oscietre « haut de gamme » 30g **65,00€**
- Caviar Oscietre « haut de gamme » 50g **100,00€**
- Caviar Oscietre « haut de gamme » 100g **195,00€**
- Caviar coffret dégustation trio « Baeri, Oscietre, Kristal » 3x20g **160,00€**

## PÂTÉ-CROÛTE

- Pâté-croûte cocktail de volaille 500g **19,90€**



# Entrées



## SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS

- Douceur de foie gras, figue et pain d'épice \*
- Nougat de foie gras caille et fruits secs \*
- Tranche de foie gras entier \* (environ 60g)
- Foie gras français entier sous vide 250g
- Foie gras français entier sous vide 500g

*\*Accompagné d'une briochette et chutney de figue*

La part

9,90€

9,90€

9,50€

36,50€

72,50€

## SPÉCIALITÉS DE LA MER

- Médaillon de saumon et mayonnaise
- Fond d'artichaut norvégien
- Délice de saumon et guacamole
- Dôme de tartare de saumon
- Entremets de crudités
- Crevette de Madagascar x6
- ½ queue de langouste de Cuba et mayonnaise maison
- Saumon fumé sous vide 200g (4 tranches)

7,50€

7,50€

7,50€

8,00€

5,50€

11,40€

25,00€

25,00€



## ENTRÉES CHAUDES

La part

- Bouchée fruit de mer (*environ 130g*) **6,90€**
- Bouchée de volaille aux morilles (*environ 130g*) **6,90€**
- Bouchée d'escargots de Bourgogne (*environ 130g*) **6,90€**
- Véritable coquille Saint-Jacques **6,90€**
- Escargot de Bourgogne (x12) **12,00€**
- Boudin blanc (*environ 120g*) **5,50€**
- Boudin blanc Truffé (*environ 120g*) **6,50€**



# Plats Chauds



## POISSONS

- |  | La part |
|--|---------|
| • Papillote de rouget et crevettes, mélange de légumes hivernaux à l'huile de truffe | 12,00€  |
| • Roulé de sole à l'encre de seiche et sauce façon bouillabaisse                     | 9,90€   |
| • Dos de bar et sa sauce champagne   | 11,50€  |
| • Blanquette de poisson et petits légumes  | 12,00€  |
| • Cuisses de grenouilles en persillade (x6)  | 10,00€  |

## VIANDES

- |  |        |
|--|--------|
| • Fondant de chapon rôti entièrement désossé à la crème de champagne | 10,00€ |
| • Fondant de chapon rôti entièrement désossé aux morilles            | 16,90€ |
| • Ballotin de dinde rôti aux marrons                                 | 9,50€  |
| • Sauté de canard aux aïelles  | 12,90€ |
| • Suprême de pintade truffé sauce Périgourdine (foie gras et truffe) | 15,90€ |
| • Paleron de veau jus réduit thym et romarin                         | 12,90€ |





## ACCOMPAGNEMENTS

La part

- Gratin dauphinois à la crème **4,00€**
- Gratin dauphinois aux cèpes **4,50€**
- Ecrasé de pomme de terre à la truffe **5,50€**
- Risotto aux champignons **5,00€**
- Pommes dauphines x6 **6,00€**
- Poêlée des sous-bois (pleurotes, champignons de paris, fèves, ppis gourmands, châtaignes) **5,50€**
- Poêlée de Noël (carottes des deux couleurs, fèves edamame, oignons rouges, choux-fleurs de couleurs et noisettes torréfiées) **4,50€**
- Quenelle aux morilles et émulsion de morilles **9,50€**
- Quenelle nature sauce champagne **4,50€**
- Morilles à la crème 250g **14,90€**



# Desserts



## INDIVIDUEL

- LE CADEAU : Biscuit chocolat sans gluten, crémeux praliné, mousse au chocolat extra bitter 61% **4,20€**
- LE SAPIN : Biscuit pistache, crémeux citron et feuilles de verveines **4,20€**

## ENTREMETS DE NOËL 4-6 PERSONNES

- LE CADEAU **21,00€**
- LE SAPIN **21,00€**

## PLATEAUX DE 20 MIGNARDISES SUCRÉES **29,90€**

- Macaron chocolat, Tarte tatin, Financier noisettes, Cheesecake calamansi, Tarte clémentine





# Formule

## **BUFFET COCKTAIL DÎNATOIRE : 39,90€ PAR PERSONNE**

5 pièces cocktails :

Entremets foie gras orange et vinaigre balsamique

Cabillaud façon ceviche citron et coco et mousse citron

Moelleux piment Espelette rouget et rouille

Tartelette saint Marcellin miel (bouchon St-Marcellin noix)

Navette jambon blanc à la truffe

1 pièce burger

1 pièce pain pita kebab

1 Cassolette de sot-l'y-laisse de volaille aux morilles

1 Cassolette de fruits de mer et bisque de homard

1 tranche de foie gras briochette chutney figue

1 tranche de saumon, beurre et citron

1 bouchée à l'escargot *environ 130g*

# Nos Menus

## LE FÉRIQUE : 29,00€

Mise en bouche : Cassolette de sot-l'y-laisse aux morilles

Entrée : Délice de saumon et guacamole

Plat : Fondant de chapon rôti entièrement désossé à la crème de champagne accompagné de son gratin dauphinois

Dessert : Au choix le cadeau ou le sapin



# Nos Menus

## LE SAPIN ÉTOILÉ : 37,00€

Mise en bouche : Cassolette de fruits de mer et bisque de homard

Entrée : Douceur de foie gras, figues et pain d'épice

Plat : Suprême de pintade truffé sauce Périgourdine (foie gras et truffe)  
accompagné de son écrasé de pomme de terre à la truffe

Dessert : Au choix le cadeau ou le sapin





**T**  
*Richard*



## CONTACT & COMMANDES



04 28 04 07 72



06 63 42 03 66



[commande@richardtraiteur.fr](mailto:commande@richardtraiteur.fr)

COMMANDES DE NOËL POSSIBLE JUSQU'AU 22/12 - 17H

COMMANDES DU NOUVEL AN POSSIBLE JUSQU'AU 29/12 - 17H

## LIEU & HORAIRES DE RETRAIT

### Boucherie

10 rue de la République  
42230 Roche-la-Molière

### Laboratoire

14 rue Jean Neyret  
42000 Saint-Étienne

### Magasin

3 rue du Grand Moulin  
42000 Saint-Étienne

RETRAIT LE 23/12 ET LE 24/12 DE 8H À 18H POUR NOËL

RETRAIT LE 30/12 ET LE 31/12 DE 8H À 18H POUR LE NOUVEL AN

PAS DE RETRAIT LE 25/12