Richard

CARTE DES FÊTES

TRAITEUR 2025-2026

APÉRITIFS

BOUCHÉES APÉRITIVES

- Petits fours salés 250g **9,90€**
- Verrine en verre en assortiment : 2 pièces saumon crème d'aneth et 2 foie gras pomme **10,00€**
- Pâté croute cocktail : volaille, champignon, cochon **15,00€**

PLATEAUX À PARTAGER

- 20 pièces cocktails (4 pièces de chaque) : **29,90€**

Délice de foie gras pomme cannelle, gravelax de saumon à la betterave blinis citron, choux au Comté, Entremet Gorgonzola poire poché au vin, navette jambon blanc à la truffe

- Macaron salé foie gras/pomme x6 **10,00€**

PIÈCES CHAUDES

- Plateaux 6 burgers **12,00€**
- Plateaux 6 kebabs **12,00€**
- Plateaux 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€**
- Assortiment 24 mini feuilletés en vol au vent Fruit de mer / volaille morilles / Escargot persillé **36,00€**

NOS PRODUITS D'EXCEPTIONS

- Caviar Oscietre « haut de gamme » 30g **65,00€**
- Caviar Oscietre « haut de gamme » 50g **100,00€**
- Caviar Oscietre « haut de gamme » 100g **195,00€**
- Crevette de Madagascar x6 **11,50€**
- ½ Langouste de Cuba mayonnaise maison **25€**
- Saumon fumé maison kaviari sous vide 200g **25€**

ENTRÉES

SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS	La part
• Tatin de foie gras pommes caramélisées figue et pain d'épices *	**9,90€**
• Tranche de foie gras entier * *(environ 60g)*	**6,90€**
• Foie gras Français entier sous vide 250g	**28,95€**
• Foie gras Français entier sous vide 500g	**57,90€**
• Terrine de foie gras Français entier en bocal 90g	**11,90€**
• Terrine de foie gras Français entier en bocal 200g	**25,90€**

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

SPÉCIALITÉS DE LA MER	
• Médaillon de saumon et mayonnaise	**6,50€**
• Délice de saumon et guacamole	**7,50€**
• Tartare de saumon	**7,50€**
• Entremets de crudités	**5,50€**

ENTRÉES CHAUDES

- 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)
  10,90€

- Boudin blanc
  (environ 120g)
  5,50€

- Boudin blanc Truffé
  (environ 120g)
  6,50€

Prix à la part

PLATS CHAUDS

POISSONS	La part
• Noix de Saint-Jacques rosace de pommes de terre rôtie et écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe	**12,00€**
• 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€**
• Paupiette de chapon rôtie farcie au foie gras et confit d'oignons	**14,90€**
• 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 pommes de terre à la truffe	**5,50€**
• Risotto au parmesan	**5,00€**
• Pommes dauphines x6	**6,00€**
• Poêlée de Noël (Carottes en couleur, fèves edamame, oignons rouges, choux-fleurs de couleurs et châtaignes)	**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 TRAINEAU : Biscuit chocolat sans gluten, crémeux praliné, mousse au chocolat extra bitter 61% **4,20€**
- LE BONHOMME DE NEIGE : Biscuit pistache, crémeux citron et feuilles de verveines **4,20€**

ENTREMETS DE NOËL 4-6 PERSONNES

- LE TRAINEAU **21,00€**
- LE BONHOMME DE NEIGE **21,00€**

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

- Brownie, éclair au citron, macaron fruit, cannelé, entremets 3 chocolats

Notre cave

- Vin blanc : Viognier Les Prèignes **9,00€**
- Villa Dria gros manseng (moelleux) **11,00€**
- Vin rouge : Côtes du Rhône **9,50€**
- Saint Joseph Promesse **22,00€**
- Champagne : Chassenay d'Arce **29,50€**
- Deutz Brut **44,00€**

Nos menus

LE FESTIF : 19,90€

Entrée :
Entremets de saumon fumé brunoise de carotte et voile citron

Plat :
Suprême de poulet fermier sauce champagne et gratin dauphinois

Dessert :
Royal au chocolat

MENU ENFANT : 11,90€

Entrée :
Navette de thon façon pain bagnat

Plat :
Filet de volaille à la crème
gratin dauphinois

Dessert :
Fondant au chocolat Weiss

Nos menus

L'ÉTOILE : 37,90€

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

Entrée :
Tatin de foie gras pommes caramélisées, figue et pain d'épices

Plat :
Noix de Saint-Jacques rosace de pommes de terre rôtie et écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe

Dessert :
Au choix le traineau ou le bonhomme de neige

LE SCINTILLANT : 29,90€

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

Entrée :
Tartare de saumon à notre façon

Plat :
Fondant de chapon rôti entièrement désossé à la sauce champagne
Risotto au parmesan

Dessert :
Au choix le traineau ou le bonhomme de neige

FORMULE

BUFFET COCKTAIL DÎNATOIRE : 39,90€ PAR PERSONNE

5 pièces cocktails :

Délice de foie gras pomme cannelle, Gravelax de saumon à la betterave blinis citron, Chou au Comté, Entremets Gorgonzola poire poché au vin, Navette jambon blanc à la truffe

1 pièce burger

1 pièce pain pita et volaille marinée façon kebab

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

Cassolette de fruits de mer et bisque de homard

Toast saumon gravelax

Verrine saumon crème d'aneth

Foie gras sur pain brioché

Verrine de foie gras et pomme

Trio de mini vol au vent

Fruit de mer / volaille morilles / Escargot persillé

CONTACT & COMMANDE

Commandes de Noël possible jusqu'au **22/12 - 17h**
Commandes du Nouvel an possible jusqu'au **29/12 - 17H**

commande@richardtraiteur.fr

04 28 04 07 72

Lieu & horaires de retrait

Boucherie Roche-la-Molière
10 rue de la République
42230 Roche-la-Molière

Boucherie Aurec
22 Avenue de Firminy
43110 Aurec-sur-Loire

Laboratoire de production
14 rue Jean Neyret
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

Livraison possible pour toutes vos commandes de fêtes !

Faites vos commandes de fêtes en quelques clics sur notre site !