



CARTE DES FÊTES

2025

LES PLATEAUX COCKTAILS SALÉS

CETTE CARTE EST DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR NOËL

LES PIÈCES FROIDES

- Opéra de foie gras, gelée de griotte & pain d'épices
- Rouleau aux 2 saumons, cream cheese, sésame & disque de blinis
- Cuillère houmous de patate douce, éclat de châtaigne & chips de serrano
- Conchiglioni, crème de chèvre, miel, noix & ciboulette ciselée
- Tartelette douceur de poire & pointe de menthe, magret fumé, filet de balsamique

20 PIÈCES : 44€

40 PIÈCES : 86€

LES PIÈCES CHAUDES

- Crolesquis risotto truffé
- Burger boeuf, raclette & oignon caramélisé
- Briochette crémeux de Saint Jacques, pointe de vin blanc
- Gougère duxelles de champignons, pomme de terre & Saint Nectaire
- Croc'Grisson comté

20 PIÈCES : 42€

40 PIÈCES : 82€





LES ENTRÉES

CETTE CARTE EST DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR NOËL

CRÈME TRUFFÉE

12€

ENTRÉE CHAUDE & VÉGÉTARIENNE

Crème d'artichaut, huile de truffe, noisettes torréfiées & tuile de parmesan

LE FOIE GRAS

16€

ENTRÉE FROIDE

Opéra de foie gras fait maison, pain d'épices, voile de Porto & chutney pomme poire relevé au gingembre

LA RAVIOLE

14€

ENTRÉE CHAUDE

Trilogie de ravioles aux asperges vertes & petites écrevisses, bisque légère aux saveurs thaï

LES PLATS

CETTE CARTE EST DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR NOËL

LA SAINT JACQUES

26€

DÉCLINABLE EN PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto crémeux aux champignons des bois & pousse d'épinard accompagné de noix de Saint Jacques en viennoise aux herbes

LA VOLAILLE

24€

Médaillon de volaille farci, écrasé de butternut, chips de lard & éclats de châtaigne, sauce crémeuse délicatement fumée

LE VEAU

24€

Paleron de veau & son jus estragon, mille feuilles de pomme de terre, carottes diamants glacées & tomates confites

Un chèque de caution de 10 € par personne sera demandé pour toute commande comprenant des entrées ou des plats, ceux-ci étant présentés dans une vaisselle en porcelaine.

Cette caution sera restituée lors du retour complet de la vaisselle. En cas de non restitution dans un délai de 10 jours à compter du 24 décembre, le chèque de caution sera encaissé.

LES BÛCHES

CETTE CARTE EST DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR NOËL

LA BROOKIE

Biscuit mi-cookie mi-brownie, caramel tendre noix de pécan, mousse onctueuse vanille & cœur crémeux chocolat

FRAÎCHEUR EXOTIQUE

Biscuit madeleine citron vert, croustillant chocolat blanc, mousse citron vert & cœur acidulé aux fruits exotiques

LA PISTACHE

Financier & son croustillant 100% pistache, mousse délicate au chocolat blanc & son confit framboise

LA CHOCO'PRALINÉ

Dacquoise noisette, croustillant praliné, mousse légère au chocolat & son cœur coulant au praliné

4 PERSONNES : 25€

8 PERSONNES : 46€

LES CHOUX CRAQUELIN

- Cœur caramel & crémeux vanille
- Cœur griotte & crémeux pistache
- Cœur mangue & crémeux passion
- Cœur chocolat au lait & crémeux fève de tonka
- Cœur Yuzu & crémeux praliné

20 PIÈCES : 42€

40 PIÈCES : 80€

QUELQUES INFORMATIONS UTILES...

ET PASSEZ COMMANDE EN UN INSTANT EN LIGNE !

- Les commandes devront être effectuées exclusivement sur notre site internet : www.ellestraiteur.com.
- La **date limite** de passation des commandes est fixée au **19 décembre 17h**
- Le **règlement** pourra s'effectuer **en ligne ou lors du retrait, par chèque, carte bancaire ou espèces.**
- Les **commandes seront à récupérer le 24 décembre**, au 18 rue des Églantines, 78650 Beynes, **entre 10h et 16h**
- Un **chèque de caution de 10 € par personne** sera demandé pour toute commande comprenant des entrées ou des plats, ceux-ci étant présentés dans une vaisselle en porcelaine.
- Cette caution sera restituée lors du retour complet de la vaisselle. En cas de non restitution dans **un délai de 10 jours** à compter du 24 décembre, le chèque de caution sera encaissé.

AU PLAISIR DE RAVIR VOS PAPILLES...