

Pour vos fêtes de Noël 2025 et du nouvel an 2026.

**Nous vous proposons un grand choix
de plats cuisinés.**

Pensez à vos commandes

**Afin de mieux vous servir, il est préférable de passer
vos commandes avant le 19 pour Noël
et avant le 26 pour la Saint Sylvestre**

Lagneau Traiteur

Artisan - Boucher - charcutier - traiteur

2, avenue de la gare - 18410 Argent / Sauldre

Tel : 02 48 73 60 70

8 rue de Lamotte Beuvron - 18410 Bruion / Sauldre

Tel : 02 48 58 56 10

Site: *Traiteur-lagneau.com*

Adresse mail: *traiteur.lagneau@orange.fr*

(A votre service depuis 1932)

Buffet campagnard, réception, mariage etc...

**Votre magasin sera ouvert le 24 et le 31 toute la journée
fermé le 25 décembre et le premier janvier.**

Merci de votre compréhension

Volaille de Noël et boudins blancs

Chapon fermier des landes (prêt à cuire) 19.80 € / kg

Dinde fermière des landes (prêt à cuire) 21.80 € / kg

Chapon pintade fermier des landes (pac) 23.50 € / kg

Poularde fermière des landes (prêt à cuire) 17.50 € / kg

(pour être sûr d'être bien servis, passer vos commandes de volailles festives avant le 19 décembre 12 h)

Boudin blanc 19.80 € /kg

Boudin blanc truffé 28.00 € /kg

Boudin blanc aux cèpes 22.00 € /kg

MENU N° 1:

Buche de Noël au lapin et ganache au foie gras

**Couronne de sole et Saint Jacques
sauce Américaine**

Tournedos de veau aux arômes de truffe

Gratin dauphinois

30.70 € / pers

**ECONOMISEZ 10% EN CHOISISANT UN MENU COMPLET
SANS CHANGEMENT SOIT 27.63 € / PERS**



MENU N°2:

**Foie gras de canard cuit à juste
Température, confit d'oignon rouge
et pomme pochée**

Pavé de sandre au Xérès

Suprême de pintade sauce morilles

Gratin forestier

35.60 € / pers

**ECONOMISEZ 10% EN CHOISSANT UN MENU
COMPLET SANS CHANGEMENT SOIT 32.04 € / PERS**



-Apéritif:

- Pain surprises 6 pers = 29.00 € / 12 pers = 58.00 €
(Jambon, roquefort, saumon fumé, rosette, fromage frais, thon)

- Amuse – bouches: (6 par personne) 5.40 € / pers
*(allumettes, gougères, panier jambon fromage , quiches,
pizza, , croques, saucisses, madeleine pesto ..., etc.)*

-Charcuterie festive :

Galantine de volaille au Porto	28.00 € / kg
Galantine de faisan pistachée	28.00 € / kg
Petite ballotine 180 / 200g	7.00 € / pièce
(volaille, faisan)	

Buche de Noël au lapin et ganache au foie gras	7.50 € / pièce
Tatin de foie gras croquante	6.90 € / pièce
Foie gras de canard maison	145.00 € / kg
<i>(cuit à juste température)</i>	

Plats froids

- Poissons :

Croustillant de Saint Jacques et tomate confite	5.90 € / pièce
Lingot de sandre aux écrevisses	4.95 € / pièce
Lingot de saint Jacques au crabe	6.50 € / pièce
Coquille de saumon	6.90 € / pièce
Demi langouste océane (selon cours environ)	23.00 € / pièce
Nuage de saumon fumé aux écrevisses et crème de basilic	7.30 € / pièce
Saumon fumé artisanal (maison)	62.80 € / kg



ENTRÉES CHAUDES :

Coquille Saint-Jacques au Sancerre	7.50 € / pièce
Risotto de Saint Jacques et butternut	8.90 € pièce
Escargots (0.75 € l'escargot)	9.00€ / dz
Bouchées à la reine (ris de veau, jambon, champignons)	7.40 € / pièce
Cocotte de ris de veau aux girolles (consigne de 2 € non comprise)	10.50 € / pers

POISSONS CHAUDS :

Filet d'empereur sauce champagne	7.80 € / pers
Pavé de sandre au Xérès	8.90 € / pers
Filet de bar crème de beurre blanc	8.90 € / pers
Couronne de sole et Saint Jacques sauce Américaine	7.20 € / pers
Lingot de homard et saint jacques sauce Sancerre	9.80 € / pers
Millefeuille de cabillaud sauce à la vanille	8.90 € / pers

PLATS CHAUDS :

Viandes :

Pavé de kangourou sauce poivrade	8.20 € / pers
Pavé de biche Sauce grand veneur	8.90 € / pers
Cuisse de canette confite au muscat	9.80 € / pers
Suprême de pintade aux morilles	9.40 € / pers
Pavé de chapon Sauce au foie gras	9.95 € / pers
Tournedos de veau aux arômes de truffe	11.50 € / pers

LÉGUMES :

Gratin dauphinois	(250g la part)	4.50 € / la part
Gratin aux cèpes		4.80 € / la part
Gratin au Chavignol		4.80 € / la part

