

Pour vos fêtes de Noël 2024 et du nouvel an 2025.

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*

*TÉL : 02 48 73 60 70*

*8 rue de Lamotte Beuvron - 18410 Brinon / Sauldre*

*TÉL : 02 48 58 56 10*

*Site: [traiteur-lagneau.com](http://traiteur-lagneau.com)*

*Adresse mail: [traiteur.lagneau@orange.fr](mailto:traiteur.lagneau@orange.fr)*

*( A votre service depuis 1932 )*

*Buffet campagnard, réception, mariage etc...*

Nous serons ouverts 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)	18.70 € / kg
Dindes fermière des landes (prêt à cuire)	19.80 € / kg
Chapon pintade fermier des landes (pac)	21.50 € / kg
Poulardes fermière des landes (prêt à cuire)	17.50 € / kg
Cuisse de chapon (+ - 550g)	22.50 € / kg
Suprême de chapon (+ - 475g)	25.80 € / kg
Cuisse de poularde (+ - 425g)	19.50 € / kg
Suprême de poularde (+ - 325g)	23.90 € / kg
(pour être sûr d'être bien servis, passer vos commandes de volailles festive 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:

Tarte Tatin de confit de canard

Couronne de sole et Saint Jacques  
sauce Américaine

Tournedos de veau sauce Richelieu

Gratin dauphinois

28.60 € / pers



Cochon de lait farci

## MENU N°2:

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

Dos de Cabillaud sauce au champagne

Pavé de chapon sauce Périgourdine

Ecrasé de pommes de terre et panais

33.20 € / pers



### -Apéritif:

- Pain surprises 6 pers = 27.00 € / 12 pers = 54.00 €  
(Jambon, roquefort, saumon fumé, rosette, fromage frais, thon)

- Amuse – gueules (6 par personne) 5.10 € / pers  
( allumettes, gougères, roulé fromage , quiches,  
pizza, , croques, saucisses, ..., etc. )

### -Charcuterie festive :

Galantine de volaille au Porto 28.00 € / kg  
Cochon de lait farci 29.50 € / kg  
Galantine duo (pintade, faisan) 28.00 € / kg  
Galantine de canard au ris de veau 32.50 € / kg  
Petites ballottines 180 / 200g 6.90 € / pièce  
(volaille, canard aux ris de veau ou duo)

Terrine de foie gras, épices de Noël et Menetou rouge 140.00 € / kg

Terrine marbrée de foie gras et ris de veau 87.00 € / kg

Tatin de foie gras au pain d'épice 5.90 € / pièce

Foie gras de canard maison 145.00 € / kg

(la température de cuisson contrôlée au dixième  
de degrés prêt permet de lui conserver toute  
sa texture et sa saveur)

Tartare de saumon





**Plats froids**

**- Poissons :**

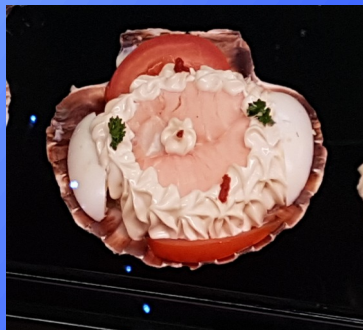
<b>Ballottine de sandre et saumon aux écorces d'agrumes</b>	<b>5.90 € / pièce</b>
<b>Millefeuille de saumon au crabe</b>	<b>6.80 € / pièce</b>
<b>Petit pâté de Saumon glaçage à l'oseille</b>	<b>5.40 € / pièce</b>
<b>Coquille de saumon</b>	<b>6.50 € / pièce</b>
<b>Coquille de colin blanc</b>	<b>6.50 € / pièce</b>
<b>Demi langouste océane</b> (selon cours environ)	<b>21.00 € / pièce</b>
<b>Nuage de saumon fumé aux écrevisses et crème de basilic</b>	<b>6.95 € / pièce</b>
<b>Saumon fumé artisanal ( maison )</b> (origine Écosse)	<b>59.80 € / kg</b>



Nuage de saumon fumé aux écrevisses et crème de basilic

**ENTRÉES CHAUDES :**

<b>Cassolette de Saint Jacques, Vermouth</b>	<b>7.50 € / pièce</b>
et fondue de poireaux (consigne de 2 € non comprise)	
<b>Coquille Saint-Jacques au Sancerre</b>	<b>7.20 € / pièce</b>
<b>Escargots</b> (0.70 € l'escargot)	<b>8.40 € / dz</b>
<b>Bouchées à la reine</b> ( ris de veau, jambon, champignons)	<b>6.90 € / pièce</b>
<b>Tatin de confit de canard</b>	<b>6.50 € / pièce</b>



Coquille de saumon

**POISSONS CHAUDS :**

<b>Pavé de saumon citron vanille</b>	<b>7.80 € / pers</b>
<b>Pavé de sandre au Xérès</b>	<b>8.90 € / pers</b>
<b>Filet de bar crème de beurre blanc</b>	<b>8.50 € / pers</b>
<b>Couronne de sole et Saint Jacques sauce Américaine</b>	<b>6.90 € / pers</b>
<b>Lingot de homard et saint jacques sauce Sancerre</b>	<b>9.80 € / pers</b>
<b>Pavé de Flétan sauce aurore</b>	<b>8.20 € / pers</b>
<b>Dos de cabillaud sauce au champagne</b>	<b>7.90 € / pers</b>



**Demie langouste océane**

## PLATS CHAUDS :

### Viandes :

Pavé de kangourou au poivre rose	7.80 € / pers
Pavé de biche aux fruits rouge (myrtilles, cassis)	8.90 € / pers
Sauté de cerf aux épices de Noël	7.90 € / pers
Cuisse de canette confite aux morilles	9.50 € / pers
Suprême de pintade rôti aux arômes de truffe	8.95 € / pers
Pavé de chapon Sauce Périgourdine	9.50 € / pers
Cocotte de ris de veau aux girolles (consigne de 2 € non comprise)	9.90 € / pers
Magret de canard sauce diable	9.60 € / pers
Tournedos de veau sauce Richelieu	11.00 € / pers



Gratin Dauphinois

### LÉGUMES :

Gratin dauphinois	( 250g la part)	4.20 € / la part
Gratin aux cèpes		4.80 € / la part
Gratin aux truffes		6.30 € / pers
Ecrasé de pommes de terre et panais	( 200 g )	3.80 € / pers
Balluchons de pommes de terre	( 200g pièce)	3.70 € / pièce
Poêlée aux châtaignes		18.90 € / kg
<i>(châtaignes, salsifis, fèves , champignons, carottes et lardons )</i>		