



**TRAITEUR
LE PARADIS**

**MENU
des FETES**

**Les réservations sont ouvertes jusqu'au
22 décembre pour le repas de Noël et
jusqu'au 28 décembre pour le réveillon**

**Les commandes sont à retirer en
boutique avant 16h30**

**50 Rue Henri Pitot
30390 Aramon
04.66.03.40.15
06.61.24.54.20**

Traiteur.leparadis@wanadoo.fr

TRAITEUR LE PARADIS



Nos entrées à la carte:

Prix à la portion

- ~Panna-cotta de foie gras, crumble spéculoos, noix de pécan, graines de courge, mesclun et brioche maison 12.50€
- ~Cheesecake revisité au fromage frais, citron et aneth, gravlax de saumon aux agrumes, mesclun 12.70€
- ~Bouchée à la reine à l'escargot 13€

Nos plats à la carte:



- ~Brochette de lotte, st Jacques et gambas, crème safranée 16.10€
- ~Tourbillon d'omble chevalier, émulsion au combawa 15.80€
- ~Dariole de Saint Jacques, réduction de bisque maison 14.90€
- ~Emincée de magret de canard, sauce aux airelles 14.80€
- ~Civet de biches au vin de nos coteaux 13.90€
- ~Wellington de boeuf et son jus corsé 15.40€
- ~Fondant de chapon farcis aux éclats de noisette, crème de cèpes flambé à l'armagnac 14.30€

Nos accompagnements à la carte:



- ~Gratin de butternut aux marrons (200 gr) 4€
- ~Risotto à la truffe (200 gr) 4€
- ~Gratin dauphinois aux cèpes (200 gr) 4€
- ~Aumonière forestières (150 gr) 3.50€



04.66.03.40.15 ~ 06.61.24.54.20

Traiteur.leparadis@wanadoo.fr





TRAITEUR LE PARADIS



Menu 37.50€ par personne

Entrée terre & mer

Panna-cotta de foie gras crumble de spéculoos et noix de pécan,
cheesecake revisité au saumon gravlax
Mesclun aux chips de jambon de pays

Civet de biche au vin de nos côteaux

ou

Fondant de chapon farci aux éclats de noisettes, crème de cèpes
flambée à l'Armagnac

ou

Brochettes de lotte, noix de st jacques et gambas, sauce safranée

ou



Emincée de magret de canard, sauce aux airelles

ou

Tourbillon d'omble chevalier, émulsion au combawa

ou



Wellington de boeuf et son jus corsé

Papeton butternut et gratin dauphinois

Bûche exotique ou

Bûche façon Trianon ou

Moelleux à la crème de marron, crème anglaises

04.66.03.40.15 ~ 06.61.24.54.20

Traiteur.leparadis@wanadoo.fr

TRAITEUR LE PARADIS

Nos verrines

La pièce

- Cappuccino de foie gras, sablé croquant **3.70€**
- Avocat, gravlax de saumon, pointe de combawa **3.50€**
- Panna cotta de butternut, rosace de pomme à la cardamome **3.20€**



Plateau de fromage

Comté 18 mois, brie farci aux fruits secs, Chèvre cévenol,
Fourme d'Ambert, Tomme grise de montagne
Accompagné de fruits secs et confiture maison

30€ pour 10 personnes

Nos petits plus fabriqués maison

- Foie gras français label Rougié **130€ au kilo**
- Saumon gravlax **85€ au kilo**
- Pain d'épices **6€ de l'unité**
- Brioche pour toast **4.40€ les 200gr**
- Pain surprise mixte 50 pièces **45€ pièces**

04.66.03.40.15 ~ 06.61.24.54.20

Traiteur.leparadis@wanadoo.fr

TRAITEUR LE PARADIS

Notre plateau festif

- ~Médailon de foie gras, compoté d'oignon, fleur de brioche maison
- ~Rouleau de saumon fumé, fromage frais aneth
- ~Moelleux tapenade, pépite de rouget
- ~Tartelette de magret fumé maison, crème de truffe
- ~Noix de st jacques, crème de gingembre

50€ le plateau de 50 pièces

Nos buches maison

- ~Bûche traditionnel à la vanille (crème au beurre) **3€**
- ~Bûche exotique à l'ananas roti et vanille **3.80€**
- ~Bûche façon Trianon **3.80€**

Nos bouchées sucrées

- ~Tartelette au chocolat Gianduja
- ~Bavarois exotique
- ~Opéra
- ~Baba au Limoncello
- ~Cannelé à la bordelaise

50€ le plateau de 45 pièces

04.66.03.40.15 ~ 06.61.24.54.20

Traiteur.leparadis@wanadoo.fr