LES RECETTES DE Noël



TRAITEUR DE CHÂTELAINE

2026

TRAITEUR
de Châtelaine



Foie Gras.

Terrine à l'Armagnac

Présentée dans son pot en porcelaine avec couvercle*

les 250gr

49.-

** terrine en porcelaine offerte*

LES ENTRÉES DE NOËL

Terrine de foie gras de canard
Marinée au porto
250gr - CHF 49.00

Gravlax de saumon d'Ecosse
Mariné aux zestes d'agrumes orange, citron vert et baies roses
250gr - CHF 25.00

Cocktail de crevettes au suprême de pomelos
Mousseline au jus d'agrumes
La portion - CHF 14.00

Saumon d'Ecosse fumé
Par nos soins aux bois de hêtre
250gr - CHF 25.00

Huîtres fines de Claire
Pain de seigle au beurre demi sel, vinaigre à l'échalote et citron
La douzaine | N°2 - 36.00 | N°3 - 29.00

Huîtres Spéciales Ancelin n°3
Pain de seigle au beurre demi sel, vinaigre à l'échalote et citron
La douzaine - CHF 49.00







LES PLATS DE NOËL

Noix de Saint-Jacques gratinées
Dans sa coquille sur fondue de poireaux,
façon bonne femme aux champignons de Paris
3 pièces *(entrée)* - CHF 21.00 | 6 pièces *(plat)* - CHF 39.00

Dinde de Noël farçie aux marrons
En ballotine à la farce fine de marrons,
jus de volaille au foie gras
120gr - CHF 23.00

Poitrine de chapon rôti au four
Sauce Périgueux à la truffe noire
120gr - CHF 25.00

LES GARNITURES DE NOËL

Purée de pommes de terre
Montée au beurre demi sel et chataîgnes
150gr - CHF 5.00

Purée de pommes de terre au fumet de truffe
À la tartufata et beurre demi sel
150gr - CHF 7.00

Gratin de courge
Gruyère et crème à la muscade
200gr - CHF 7.00

Gratin de cardons Tradition
Gratiné au gruyère AOP
200gr - CHF 14.00

*Foie Gras FRANCE - Saumon ECOSSE - Volaille FRANCE - Saint-Jacques ECOSSE, FRANCE - Crevettes MADAGASCAR - Cardon GENEVE





LES BÛCHES DE NOËL

La portion - CHF 10.00

Chocolat Gran Crû

Fruits rouges & baies noires

Mangue & fruits de la passion







Menu de Noel
MODE D'EMPLOI

Entrée
A conserver au frais entre +2°C et +4°C
Assaisonner avec la sauce mise à part

Plat
Réchauffer au four à 120°C pendant
10 à 15 minutes sans le couvercle

Dessert
A conserver au frais entre +2°C et +4°C

INFOS & RÉSERVATION

Réservation
Possible pour min. 10 personnes jusqu'au 21 décembre

Retrait & livraison
Jusqu'au 24 décembre à 13h (min. 72h à l'avance)

Retrait des commandes :
Traiteur de Châtelaine - 1er étage
Rue pré-de-la-fontaine,10
1242 Satigny

022 796 01 24
info@traiteurdechatelaine.ch
www.traiteurdechatelaine.ch



TRAITEUR
de Châtelaine