


DEPORT TRAITEUR père et fils

Nos Plats "Signature"

Nos Spécialités charcutières

	LES 100 GRs
 Le Pâté en croûte « retour de chasse » <i>Se compose de :</i> <i>Viande de volaille, faisan, lièvre, châtaignes, potimarron, girolles, trompettes de la mort, pied de mouton, lard colonnata, poires confites, et une bonne pâte au beurre frais et beaucoup d'amour.....</i>	7.90 €
L'Excellent ...un régal...à la volaille, maigre de porc, foie gras et champignons.....	6.30€
Pâté en croûte champenois <i>se compose :</i> <i>de Viande de porc bien maigre, poitrine du même animal, vin rouge, marc de champagne, échalotes et oignons , persil plat. Tout cela marine 24 heures au gros sel nature , poivre et quatre épices , et une bonne pâte au beurre frais et le tour de main de l'artisan.....</i>	5.50 €
Bocal de Terrine des Copains (<i>confit de porc, foie gras de canard, chair de porc marinée, champignons de saison, truffes, et fines herbes</i>).....env 200 grs	17.50€
 Le pâté de Périgueux en croûte (<i>viande de porc marinée, foie gras de canard 25%, truffes ,pâte au beurre frais</i>)la pièce de 450 grs...	44.00 €
Nos boudins blancs	
Le boudin blanc nature.....	29.00 €
Le boudin blanc truffé à 2%.....	44.00 €
Le boudin blanc mosaïque, (<i>écrevisses ,10% foie gras de canard, carottes glacées, et morilles</i>)	36.50 €

LE PATE DE PERIGUEUX



LE BOUDIN BLANC MAISON



RISOTTO CREMEUX SAVEURS DES BOIS




Nos foies gras (notre spécialité)

	La tranche de 80 grs
Foie gras d'oie au ratafia de Champagne.....	16.50 €
Foie gras de canard au naturel (comme l'aime Zoé).....	13.50 €
Foie gras de canard et oie en millefeuille aux épices de Noël.....	15.00 €
 Trompe l'œil de poire au foie gras de canard, cœur de confit de fruits d'automne, épices de Noël comme un vin chaud.....	11.60 €
 La verrine de foie gras de canard entier mi-cuitla verrine de 170 grs.....	29.70 €

Les entrées froides....


Les classiques

La pièce

La coquille de saumon frais sur une macédoine de légumes de saison	6.60 €
La 1/2 langouste (environ 300 grs) macédoine de légumes de saison.....	24.80 €
 La mosaïque de saumon et cabillaud, farce aux coques et crevettes grises, petits légumes	10.80 €


Les terrines de poisson pour 2025....

Les 120 grs

Terrine de saumon et sandre à l' estragon	7.20 €
 Terrine de Thon bonite comme un tataki farce aux saveurs de la méditerranée	7.80 €
Terrine aux trois saumons et ses fines herbes	7.20 €

Quelques plats revus pour les Fêtes....



La pièce

 Riz au lait de homard, éclats de homard, petits légumes croquants, écrevisses , capucine.....	8.80 €
 Le concerto de foie gras aux pommes elstar confites.....	8.80 €
Verrine de tartare de St Jacques aux fruits de la passion, mascarpone et mangue	11.80 €
 Verrine de tiramisu de dorade, et écrevisses au citron yuzu, bavarois de citron vert, biscuit aneth, mousse citron yuzu	9.80 €
Opéra de foie gras, au chutney de poires , poitrine de porc confite, glaçage miroir de vin rouge réduit.....	8.20 €

Les entrées chaudes...

Les classiques

La pièce

La bouchée à la reine au ris de veau.....	7.80 €
La coquille St Jacques maison de tradition.....	8.50 €
 Les escargots de l'élevage de Bouzy en persillade.....la dz.	11.20 €
 Brioché de boudin de langouste et écrevisses aux herbes, sauce américaine.....	14.50 €

Quelques nouveautés pour 2025....

La part

 Roll de poire brûlée, foie gras de canard, champignons d'automne, figue rôtie posé sur une crème de champignons de Paris.....	11.00€
 La verrine d'aiguillettes de canard, foie gras, pleurotes et magret fumé, morilles , segments d'oranges, vinaigrette d'agrumes.....	11.40 €
 Vol au vent de foies de volaille, gésiers confits, magret fumé, champignons de saison, corsé.....	11.50 €
La marmite de la mer, homard, gambas et cocktail de fruits de mer, crème de topinambour, artichaut , petites girolles et graine de courge	14.20 €
 Les escargots de Bouzy cuisinés au champagne, confit de tomates séchées, et légumes anciens	12.20 €
 Le risotto crémeux aux saveurs forestières (champignons de Paris, pleurotes, girolles, pied de mouton, trompettes de la mort)	12.80 €