

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 KILO

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 €