

LA GAZETTE

SPECIALE FETES DE FIN D'ANNEE

Alors que s'ouvre la saison des fêtes, moment d'élégance et de partage, nous avons le plaisir de vous dévoiler une sélection exceptionnelle, placée sous le signe de la gourmandise et de l'artisanat d'excellence.

Chaque création que vous découvrirez dans ces pages est le fruit d'un savoir-faire d'exception, façonnée par des artisans passionnés et guidée par la rigueur et l'inspiration d'un *Meilleur Ouvrier de France*. De la précision du geste à la noblesse des ingrédients, rien n'a été laissé au hasard pour faire de chaque produit une véritable expérience gustative et festive.

Nous sommes commerçants bien évidemment mais surtout et avant tout artisans, « *maître artisan en notre métier* ». Nos produits ne sont pas commandés sur catalogue, et revendus sans âme. Non, soyez rassurés, ils sont préparés et concoctés dans nos laboratoires avec tout l'amour du travail bien fait de l'artisan. Car l'artisanat a encore ses valeurs qu'il faut préserver à tout crin.

Depuis qu'ils ont repris l'entreprise, Benoît et Franck insufflent avec talent et enthousiasme une nouvelle dynamique, alliant respect des traditions et audace créative. Leur engagement, soutenu par l'exigence des plus grands professionnels des métiers de bouche, fait rayonner notre maison et lui confère cette signature unique qui sublime vos moments de Fêtes.

Nous vous invitons à savourer, à partager et à magnifier vos tables grâce à cette collection de fêtes, pensée comme un hommage au plaisir, à l'élégance et à l'art de recevoir. À vous et à vos proches, nous souhaitons des Fêtes lumineuses, raffinées et inoubliables. Avec toute notre considération gourmande.

L'équipe DEPORT TRAITEUR



Le foie gras en Fête

Qu'il soit présenté en terrine, en torchon ou simplement poêlé, le foie gras séduit par son onctuosité unique et sa capacité à magnifier un repas de fête. Associé à un vin liquoreux, à un champagne ou à une touche de fruit acidulé, il incarne l'élégance à la française et le plaisir des grandes tables.

Notre sélection de Foies gras pour les Fêtes 2025



- Notre Foie gras d'oie infusé à la vendange tardive
- Le Foie gras de canard au naturel mariné au ratafia
- Le Millefeuille de foie gras de canard et d'oie truffé à 3%
- La verrine de foie gras de canard entier mi-cuit au ratafia.



Découvrez notre Carte des Fêtes 2025

Vous retrouverez nos plats « phares » et classiques mais aussi des nouveautés très goûteuses et actuelles



Pour commencer



Les Pains Ecrins

les 48 pièces

- L'écrin aux deux saumons (saumon fumé au beurre de citron) et (saumon cuit au sabayon d'herbes fraîches)
- L'écrin aux saveurs champenoises (jambon Ardennes, tomme, jambon de Reims, rillettes d'oie)

40.00 €
36.00 €

Le Plateau de croq-bouchée

les 24 pièces (à chauffer)

- Mini bouchée suprême de volaille sauce aux morilles
- Mini croque monsieur au comté de 18 mois d'affinage et jambon légèrement fumé
- Mini bouchée d'escargot de chez Dauvergne à Bouzy et son beurre persillé
- Mini croque monsieur aux champignons de Paris et champignons des bois

38.00 €

Les Amuse Bouches à chauffer

tout au beurre

les 40 pièces

36.00 €

(petites quiches, pizzas, saucisses en pâte, feuilleté au chorizo, croissant jambon, feuilleté au jambon gruyère, flammenkuche)

Les Tubos de feuilletés à grignoter

environ 200 grs

- Feuilletés au sésame et pavot. Feuilletés de sésame au piment d'Espelette. Sablés au comté de 18 mois d'affinage

10.00 €

Les Calissons à notre façon

au pain d'épices de ma jeunesse

- Calisson au foie gras et Calisson à la crème de mascarpone à la truffe

les 24 pièces

38.40 €

Les Amuse-Bouches en habit de fête

les 24 pièces

48.00 €

- La tartelette fraîcheur en gelée de crabe de Norvège, petits légumes et mousse de mascarpone aux herbes
- Le bonbon de foie gras aux arômes de pomme verte, posé sur une fine tranche de pains d'épices
- Le Conchiglie aux épinards frais et tartare de st Jacques parfumé aux agrumes et grain de citron caviar
- Compression de confit de canard au jus corsé en chaud froid de cassis de Bourgogne, sablé au piment d'Espelette



LE PAIN D'ÉPICES

C'est le pain d'épices de mon enfance, celui qui a bercé ma jeunesse.

Notre artisan a réinventé la recette d'origine du pain d'épices pour en révéler toute la splendeur appétissante. L'assemblage des saveurs offre une expérience culinaire inégalée. En mêlant les traditions aux touches modernes, ce pain d'épices mets en valeur arômes raffinés et texture généreusement moelleuse. Chez cet artisan-ami de longue date, sont utilisés des matières premières naturelles pour garantir des produits de qualité, sans conservateur ni additif.



Nos escargots champenois:

Nous avons choisi l'exploitation de la famille Dauvergne installée au cœur du vignoble champenois à Bouzy. A leur rencontre, l'on ne peut qu'être séduit par leur démarche globale. Tout est fait pour que leurs milliers de gros-gris se sentent bien et évoluent dans les meilleures conditions possibles. Cela leur permet de proposer des bêtes à corne qui possèdent un moelleux incomparable et des saveurs subtiles. Il suffira de les faire chauffer au four à plat sur

un lit de gros sel, doucement sans jamais les faire bouillir.



Le Caviar d'Aquitaine

1GP

Les Perles Noires du Festin

Ces précieuses perles, issues d'esturgeons élevés en Aquitaine, concentrent toute la magie d'un savoir-faire rare et exigeant. Leurs saveurs iodées, subtiles et longues en bouche, incarnent l'essence même du raffinement

Nos saumons Norvégien



Sont fumés par nos soins à la sciure de hêtre

Les SAUMONS FUMES

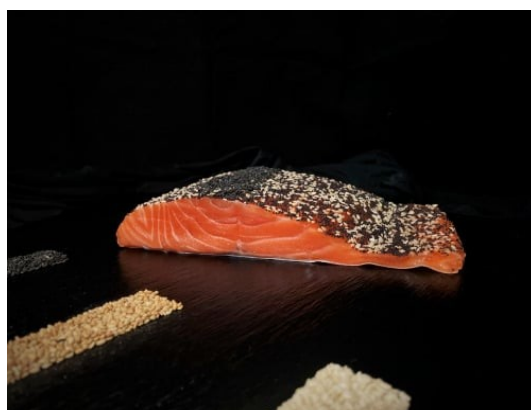
Les 100 grs

- Dos de saumon gravlax11.50 €
- Saumon de Norvège fumé11.50 €

Les Gambas

- Gambas Kashmir.....7.20 €
- Gambas à l'ail.....7.80 €
- Crevettes à l'aneth7.20 €

Blinis, Tarama, œufs de lump etc....



Le CAVIAR du BASSIN

Un caviar 100% aquitain produit en Gironde. Une sélection de notre production très peu affinée. Les grains sont sélectionnés « jeunes », un maximum de trois mois

- 30 grs pour une initiation.....54.10 €
- 50 grs pour une entrée.....90.00 €
- 100 grs pour un repas.....180.30 €

Le CAVIAR EBENE

Un caviar affiné plusieurs mois en chambre froide jusqu'à son stade optimal. Ebène exprime une puissance gustative et une persistance en bouche exceptionnelle

- La boîte de 30 grs77.60 €
- La boîte de 50 grs129.30 €
- La boîte de 100 grs258.60 €

DEPORT TRAITEUR père et fils

Nos plats "SIGNATURE"

Nos Spécialités charcutières



Le Pâté en croûte « Terre et mer » à notre façon: viande de volaille, et de cochon, poulpe et crabe, chorizo ibérique, jus de bouillabaisse et piment d'Espelette, et une bonne pâte au beurre frais et beaucoup d'attention et d'amour

L'Excellent ...un régal...à la volaille, maigre de porc, foie gras et champignons

Pâté en croûte champenois : viande de porc bien maigre, poitrine du même animal, vin rouge, marc de champagne, échalotes et oignons, persil plat. Tout cela mariné 24 heures au sel nature, poivre et quatre épices, et une bonne pâte au beurre frais et le tour de main de l'artisan

Suprême de pintade au cœur de foie gras de canard, morilles petits légumes et fruits secs.

Notre rillette d'oie maison

Nos boudins blancs

Le boudin blanc nature

Le boudin blanc truffé à 3%

Le boudin blanc aux morilles



LES 100 GRs

7.90 €

6.30€

5.50 €

7.50 €

4.50 €

Le KILO

28.00 €

53.00 €

34.50 €



TOURTE DE COCHON AU FOIE GRAS ET COINGS



Nos foies gras (notre spécialité)



La tranche de 60 grs

Foie gras d'oie infusé aux vendanges tardives

13.50 €

Foie gras de canard au naturel au ratafia

12.50 €

Foie gras de canard et oie truffé à 3%

19.50 €

La verrine de foie gras de canard entier mi-cuit au ratafia

la verrine de 170 grs

34.00 €

La Tourte de cochon au foie gras d'oie, compotée de coings de région

la tourte de 6 pers

45.00 €

la tourte de 4 pers

32.00 €

Les entrées froides....



La coquille de saumon frais sur une macédoine de légumes de saison

La pièce

6.60 €

La 1/2 langouste (environ 300 grs) macédoine de légumes aux herbes fines

24.80 €

Le médaillon de cœur de saumon confit légèrement fumé, farce à la brunoise de légumes et parfum de wasabi

12.50 €

Les terrines de poisson

Terrine de truite et Kbio d'Islande à l' estragon et légumes

Les 120 grs

7.50 €

Terrine aux trois saumons et ses fines herbes

7.50 €

Quelques plats revisités

Riz au lait de homard, petits légumes, gambas black tiger, caviar de harengs

La pièce

10.80 €

Le mystère de foie gras et son cœur moelleux aux girolles, cèpes et dés de foie gras de canard enrobé dans une sauce réduite au porto

10.80 €

La verrine terre et mer comme une périgourdine, artichauts, haricots verts, magret fumé, foie gras de canard, gravlax, crevettes sauvages

9.80 €

La trilogie de bar, truite et langouste aux fruits de la passion, mescal-pone et agrumes

10.80 €

Le dôme de foie gras au cœur de fruits rouges posé sur un socle de pain d'épices

10.80 €

Les entrées chaudes...



Les classiques

La bouchée à la reine au ris de veau

La pièce

7.80 €

La coquille St Jacques maison de tradition

9.20 €

Les escargots de l'élevage de Bouzy en persillade

la dz

10.80 €

Quelques nouveautés

La verrine d'aiguillettes de canard, foie gras, pleurotes et magret fumé, morilles, segments d'oranges, vinaigrette d'agrumes

La part

12.40 €

Vol au vent de grenouilles, gésiers confits, magret fumé, et sa cuisse panée au vert, champignons de saison et morilles

11.50 €

Le gâteau de foies blonds, façon Bocuse, confit de morilles au Porto et morilles fraîches

10.20 €



Le risotto crémeux aux saveurs forestières (champignons de Paris, pleurotes, girolles, pieds de mouton et trompettes)

10.20 €

Nos plats et Menus

Ouvert le :
 Dimanche 21 Décembre : 9 h à 13 h
 Lundi 22 Décembre: 9 h à 17 h
 Mardi 23 Décembre: 8 h à 18 h
 Mercredi 24 Décembre: 8 h à 18 h
 Jeudi 25 Décembre: 10 h à 12 h
 Arrêt des commandes : Le samedi 20 Décembre

Ouvert le :
 Lundi 29 Décembre: 9 h à 17 h
 Mardi 30 Décembre: 8 h à 18 h
 Mercredi 31 Décembre: 8 h à 18 h

Arrêt des commandes : Le samedi 27 Décembre



Nos classiques...

	par pers
Filet de sandre crémieux d'herbes, flan d'épinards aux tomates confites, parmesan et tomate rôtie	17.60 €
Homard en marinère de coques, petits légumes, riz noir au citron vert et œufs de saumon	26.50 €
Chapon fermier sauce Albuféra (<i>foie gras et jus de truffes</i>) poêlée de champignons nobles, pommes de terre mitraille rôties	17.80 €
Confit de 8 heures de paleron de veau, foie gras de canard poêlé, jus corsé, raviole de foie gras et fricassée de champignons nobles	18.80 €
Lotte à l'américaine, pousses d'épinards au beurre frais, fricassée de légumes glacés	17.20 €

Les Créations 2025...



	par pers
Turbot snacké en petits condiments, sauce champagne, crumble de pain d'épices au beurre, noisette et châtaignes	26.80 €
Marmite de St Jacques, Kbio d'Islande et gambas, sauce Noilly aux algues, légumes croquants, gâteau de fenouil et tomate confite	16.80 €
Noix de St Jacques de Normandie, sauce poulet au vin jaune, royale de cèpes et châtaignes au lard colonnata	22.50 €
Médaille de volaille fermière farcie à l'ancienne (truffe, foie gras et confit de cochon au Porto), sauce Périgueux, pommes de terre mitraille rôties et garniture grand mère	20.50 €
Pigeon royal façon Rossini, foie gras de canard poêlé, crème brûlée de foie gras aux oignons confits, échalions confits au jus et champignons des bois	26.50 €

Menu de Fêtes "le choix de Franck"

Pour tous repas à partir de 6 pers, nous vous offrons les feuilletés de Bastien pour votre apéritif

Le foie gras d'oie infusé aux vendanges tardives

Filet de sandre et son crémieux d'herbes, petit flan d'épinards aux tomates confites, parmesan et tomate rôtie

Chapon fermier sauce Albuféra (<i>foie gras et jus de truffes</i>) poêlée de champignons nobles, pommes de terre mitraille rôties

Dessert au choix
Le foie gras, le plat, le dessert: 38.30 € Le foie gras, l'entrée chaude, le plat, le dessert: 55.90 €

Le Foie gras de canard maison infusé au ratafia

Noix de St Jacques de Normandie sauce poulet au vin jaune, royale de cèpes et châtaignes au lard colonata

Confit de 8 heures de paleron de veau, foie gras de canard poêlé, jus corsé, raviole de foie gras, et fricassée de champignons nobles

Dessert au choix
Le foie gras, le plat, le dessert: 38.30 € Le foie gras, l'entrée chaude, le plat, le dessert: 60.80 €

NOS GATEAUX DE FÊTES



Chocolat crème brûlée

Biscuit chocolat
croustillant praliné maison
crème brûlée vanille
mousse chocolat noir

LE GATEAU de
 4 pers.....28€
 6 pers.....36 €
 8 pers48.€
 individuel.....6.20 €

Le Pralimango

Biscuit noisette,
croustillant praliné
crémieux gianduja
confit passion-mangue
mousse noisette

