

DEPORT TRAITEUR 03 26 68 06 22



PLAT DU JOUR du 25 au 29 novembre 2025

Mardi:

- Joue de porc confite tagliatelles au beurre..... 8.50 €
- Parmentier de boudin noir maison.....le kg..... 17.50 €

Mercredi:

- Escalope de volaille à la crème de champignons, riz pilaf... 8.50 €
- Lasagnes de légumes.....le kg..... 17.50 €

Jeudi:

- Onglet de veau, choux fleur caramélisés aux épices..... 8.80 €
- Crêpe aux fruits de mer..... 7.50 €

Vendredi:

- Le burger Italien steak, aux oignons rouges et mozzarella
- Accras de morue
- Thon snacké mariné kabayaki, gâteau d'aubergines, et tomate confite 11.20 €
- Cassolette de sole aux champignons nobles..... 9.80 €

Samedi:

- Tourte de foies de volaille aux champignons..... 5.20 €
- Filet de sandre , écrasé de pomme de terre à la paysanne... 12.80 €
- Civet de lièvre à la royale, escalope de foie gras, et jus de truffes, ravioles à la truffe..... 14.50 €

DEPORT TRAITEUR 03 26 68 06 22



PLAT DU JOUR du 2 au 6 décembre 2025

Mardi:

- Curry de porc, riz créole..... 8.50 €
- Lasagne de saumon maison.....le kg..... 18.50 €

Mercredi:

- Parmentier de canard confit.....le kg..... 17.50 €
- Cordon bleu tuile de pancetta, fricassée de haricots verts... 8.80 €

Jeudi:

- Endive au jambon blanc..... 7.50 €
- Quenelle de brochet sauce Nantua..... 8.80 €

Vendredi:

- Grignote de volaille aux épices
- Dariole de st Jacques et sa fricassée de pétoncles, endives caramélisées..... 8.80 €
- Coulubiak de saumon fait maison et sa sauce poisson...le kg
- Dorade sébaste sur peau craquante, tombée de chou vert au citron 9.80 €
- Millefeuille de foie gras de canard et oie truffé à 3%

Samedi:

- Fricassée de volaille aux morilles, légumes glacés..... 12.80 €
- Lotte en juste cuisson, jeunes pousses d'épinards et tomate rôtie..... 13.80 €
- Tourte de cochon au foie gras et coings