



Lars TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS DEPUIS 1976

Du 1er Décembre 2025 au 31 Janvier 2026

M E N U D E S F Ê T E S 2 0 2 5

P L U S I E U R S F O R M U L E S A U C H O I X



M E N U C o m p l e t

Apéritif - Entrée - Plat - Dessert

49.00 €
TTC

M E N U S a n s p i è c e s a p é r i t i v e s

Entrée - Plat - Dessert



37.00 €
TTC

M E N U A l a c a r t e





COCKTAIL APÉRITIF - 11.00€ TTC

Lobster-roll californien

Tartelette de foie gras de canard figues et noix

Saumon Label Rouge mariné aux aïdoles pickles de moutarde

Pâte de fruits à la cannelle, Cécina de bœuf 12 mois d'affinage

Tête de moine en girolle, croquant de pomme verte

LES ENTRÉES AU CHOIX - 12.00€ TTC



1/ Mi-cuit de foie gras de canard au Soho, gelée au piment d'Espelette, brioche à tête

2/ Paris-Brest de saumon fumé, guacamole crème citronnée

3/ Vol-au-vent de ris de veau et champignons des sous-bois, sauce Cognac

4/ Tatin d'échalotes, corolle de St Jacques et Cécina de bœuf 12 mois d'affinage

5/ Duo de houmous, pickles de légumes en fête (végétarien)

LES PLATS AU CHOIX - 21.00€ TTC



1/ Chapon fermier à la royale, sauce périgourdine

2/ Filet de bœuf français, sauce aux morilles

3/ Civet de cerf, sauce grand veneur

4/ Pavé de turbot, sauce champagne rosé

5/ Gnocchis de pomme de terre, champignons forestiers et truffe, noix et pétales de sauge (végétarien garnitures incluses)

LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

1/ Gratin dauphinois et sa poêlée de champignons forestiers

2/ Purée de potimarron, éclats de noix et légumes rôtis au sirop d'érable

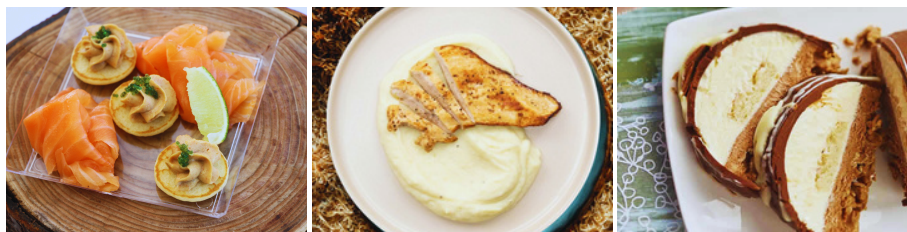


LES DESSERTS AU CHOIX - 7.00€ TTC



- 1/ Bûchette chocolat et caramel au beurre salé
- 2/ Saint-Honoré passion
- 3/ Pavlova des îles
- 4/ Roulé au pain d'épices, éclats de marron

MENU ENFANT - 13.00€ TTC



Assiette de saumon fumé, mini blinis et crème aux herbes
Filet de volaille et sa purée de pomme de terre maison
Bûche Kinder

LES PETITS PLUS



PLATEAU DE 30 FOURS SALÉS - À RÉCHAUFFER

Nem croustillant de canard saveur Hoisin
Bouchée d'escargot au beurre maître d'hôtel
Brochette de St-Jacques lardée au canard fumé

45.00€ TTC



SAUMON FUMÉ - SOUS VIDE

300gr - 25.00 € TTC
500gr - 40.00 € TTC
1kg - 75.00 € TTC



FOIE GRAS DE CANARD - SOUS VIDE

300gr - 40.00€ TTC
500gr - 60.00 € TTC



LES BÛCHES À PARTAGER (10 PARTS)

- 1/ Bûche chocolat et caramel au beurre salé
- 2/ Bûche boutchoux façon Paris Brest
- 3/ Bûche exotique

42.00€ TTC

RÉSERVATION

Envoi de votre commande par mail ou par téléphone à :



Mme Massard Marine
marine.massard@larstraiteur.com
01.30.52.89.21 ou 07.82.26.75.31

Informations de commande à transmettre par mail :
Voir page suivante (Formulaire à remplir)

Commande possible à partir de 2 menus.

Offre valable pour le 23 et 24 décembre 2025 jusqu'au samedi 20 décembre 2025 avant 11h00 et jusqu'au vendredi 26 décembre 2025 avant 11h00 pour le 30 et 31 décembre 2025.

Offre disponible du 1er Décembre 2025 au 31 Janvier 2026 (autre demande sur devis).
Sous réserve de stock disponible.

Validation de la commande par **mail** avec paiement intégral (avant la livraison ou le retrait) par lien de paiement Sump Up (CB) ou par chèque.

Horaire **d'enlèvement** ou de **livraison** de **9h00 à 12h00** sans interruption les **23-24, 30-31 décembre 2025**.

Nos produits seront conditionnés en barquettes aluminium à dresser par vos soins, remise en température au four traditionnel. Informations fournies avec la commande.
Les allergènes sont consultables sur notre site internet.

Lars Traiteur sera fermé le 25/12/2025 et le 01/01/2026.



Lars TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS DEPUIS 1976

Du 1er Décembre 2025 au 31 Janvier 2026

B O N D E C O M M A N D E

Nom : Prénom :
Date de livraison ou de retrait :
Horaire de livraison ou de retrait (entre 9h00 et 12h00) :
Numéro de portable : Adresse mail :
Mode de règlement choisi (Sump Up-CB ou par chèque) :
Adresse de livraison ET de facturation (si différente) :



Nombre de menus et choix (AVEC ou SANS cocktail apéritif) : AVEC x SANS x
Si choix "à la carte" ne rien remplir ci-dessus

Entrées ET nombre :

- 1/ Mi-cuit de foie gras de canard :
- 2/ Paris-Brest de saumon fumé :
- 3/ Vol-au-vent de ris de veau :
- 4/ Tatin d'échalotes :
- 5/ Duo de houmous :

Plats ET nombre :

- 1/ Chapon fermier :
- 2/ Filet de bœuf :
- 3/ Civet de cerf :
- 4/ Pavé de turbot :
- 5/ Gnocchis de pomme de terre :

Accompagnements ET nombre :

- 1/ Gratin dauphinois et champignons :
- 2/ Purée de potimarron, noisettes légumes :

Desserts ET nombre :

- 1/ Bûchette chocolat :
- 2/ Saint-Honoré passion :
- 3/ Pavlova des îles :
- 4/ Roulé au pain d'épices :

Menu enfants ET nombre :

Les petits plus ET nombre :

- Plateau 30 fours à réchauffer :
Saumon fumé (sous vide) 300 grs :
Saumon fumé (sous vide) 500 grs :
Saumon fumé (sous vide) 1kg :
Foie gras de canard (sous vide) 300grs :
Foie gras de canard (sous vide) 500grs :
Bûche chocolat 1kg :
Bûche boutchoux 1kg :
Bûche exotique 1kg :

