



Lars TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS DEPUIS 1976

Du 1er Décembre 2026 au 31 Janvier 2027

MENU DES FÊTES 2026

OFFRE PROMOTIONNELLE !

Livraison OFFERTE pour toute commande passée
avant le 30/11/2026 dans un rayon de 15km
autour de nos laboratoires.

3 FORMULES AU CHOIX

MENU Complet

Apéritif / Entrée / Plat / Dessert

55.00€ TTC

MENU 3 plats

Entrée / Plat / Dessert

45.00€ TTC

MENU à la carte

voir prix unitaire





COCKTAIL APÉRITIF -

11.00€ TTC

Tomato litchi au tourteau
Foie gras de canard au pain d'épice
Gravlax de truite à la fine Napoléon, crème mascarpone
Polenta au vieux comté mousse de chorizo Ibérique
Tête de moine en girolle, croquant de pomme verte

LES ENTRÉES AU CHOIX -

11.00€ TTC



- 1) Foie gras mi-cuit maison Français glacé au porto rouge chutney de poire briochette
- 2) Eclair de truite gravlax et ses œufs, tzatziki au skyr, combawa
- 3) Fuseau de saumon fumée pomme Granny Smith céleri tourteau
- 4) Vol au vent de saint Jacques et gambas, coulis de crustacé au Noilly Prat safrané (à réchauffer)
- 5) Cromesquis de crozet au reblochon poires confites salade (végétarien / A réchauffer)

LES PLATS AU CHOIX -

28.00€ TTC



- 1) Chapon (farce de veau, champignons forestiers, marrons, foie gras de canard et éclats de noisettes torréfiées), sauce poulette aux cèpes
- 2) Sanglier braisé, jus Grand Veneur aux airelles et baies de genièvre
- 3) Poularde pochée au court-bouillon du jardinier, sauce morilles et vin jaune
- 4) Pavé de turbot, crème de champagne aux œufs de truite, brunoise de pomme Granny Smith et aneth
- 5) Butternut rôtie, risotto d'épeautre aux cèpes, châtaignes et vieux Comté, émulsion de vin jaune (végétarien)

new!

6) **Notre plat « signature »** : Wellington de Bœuf façon Rossini, aux éclats de foie gras de canard, jus corsé à la truffe (pour 6 pers minimum)
Plat convivial, chaleureux et plus facile à réchauffer (1 seul temps)

LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX -

- 1) Gratin dauphinois maison, bottillon d'haricots verts lardés
- 2) Mousseline de panais aux noisettes grillées, carottes rôties laquées au miel local



LES DESSERTS AU CHOIX -

8.00€ TTC



- 1) Bûche des sous-bois (mousse chocolat noir, crémeux marron, insert cassis, biscuit noisette, croustillant praliné)
- 2) Milles et une nuit (crémeux pistache/mousse à la fleur d'oranger, croustillant et biscuit)
- 3) L'Évasion Tropicale (mousse coco vanillée, cœur mangue-passion et croustillant coco citron vert)
- 4) L'Intense flocon (mousse vanille de Madagascar, crémeux caramel beurre salé, croustillant noix de pecan, praliné amande)
- 5) Bûche agrumes et amande (biscuit praliné et crumble et mousse amande, confit mandarine, crémeux citron)

MENU ENFANT -

13.00€ TTC



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

LES PETITS PLUS -



PLATEAU DE 30 FOURS SALÉS - À RÉCHAUFFER

53.00€ TTC

Cromesquis fondant à la raclette fumée
 Feuilleté de ris de veau aux morilles
 Gambas Black Tiger en tempura citronné



SAUMON FUMÉ - SOUS VIDE

25.00€ TTC

40.00€ TTC

75.00€ TTC

Saumon Norvégien fumé
 avec peau au bois de hêtre

300grs

500grs

1kg



FOIE GRAS DE CANARD - SOUS VIDE

40.00€ TTC

60.00€ TTC

Foie Gras de canard mi-cuit français
 (cuisson basse température)

300grs

500grs



BRIOCHE LOUIS XV AU CRABE

new!

105.00€ TTC

64 mini-sandwiches



LES BÛCHES À PARTAGER 6 à 8 parts

42.00€ TTC

Bûche des sous-bois
 L'Intense flocon
 L'Évasion Tropicale

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

Date limite de commande pour les 23 et 24 décembre 2026 :

Samedi 19 décembre 2026
avant 11h00

Date limite de commande pour les 30 et 31 décembre 2026 :

Lundi 28 décembre 2026
avant 11h00

Offre disponible du 1er Décembre 2026 au 31 Janvier 2027

Sous réserve de stock disponible

(autre demande sur devis)

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 2026**.

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 les 24 (à partir de 15h), 25, 26 et 27 décembre 2026
ET
le 31 décembre (à partir de 15h) et les 1er, 2 et 3 janvier 2027.



Du 1er Décembre 2026 au 31 Janvier 2027

BON DE COMMANDE

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) Foie gras de canard mi-cuit
- 2) Eclair de truite gravlax
- 3) Fuseau de saumon fumé
- 4) Vol au vent
- 5) Cromesquis de crozet

Plats ET nombre :

- 1) Chapon
- 2) Sanglier braisé
- 3) Poularde pochée
- 4) Pavé de turbot
- 5) Butternut rôtie
- 6) Plat « signature » Wellington de Bœuf (minimum 6 pers)

Accompagnements ET nombre :

- 1) Gratin dauphinois, bottillon d'haricots verts
- 2) Mousseline de panais, carottes rôties

Desserts ET nombre :

- 1) Bûche des sous-bois
- 2) Milles et une nuit
- 3) L'Évasion Tropicale
- 4) L'Intense flocon
- 5) Bûche agrumes et amande

Menu enfant nombre :

Les petits plus ET nombre :

Plateau 30 fours à réchauffer :

Saumon fumé 300 grs :

Saumon fumé 500 grs :

Saumon fumé 1kg :

Foie gras de canard 300grs :

Foie gras de canard 500grs :

Brioche Louis XV :

Bûche des sous-bois 6/8 parts :

L'Intense flocon 6/8 parts :

L'Évasion Tropicale 6/8 parts :