



Menu des Fêtes

Noël & Réveillon 2025



Boutique Pôle Patton

Zone commerciale Leclerc,
51 rue Division Leclerc, 50300 Avranches
traiteur@vba.fr • **02 33 58 00 00**

NOS MENUS

MENU PLAISIR 24,50 €

APÉRITIF

6 petits fours chauds

ENTRÉE

Aumônière de gambas

ou

Brioche au chapon

PLAT

Paupiette de saumon,
Risotto d'épeautre

ou

Mignon en croûte

ou

Ballotin de volaille

MENU SIGNATURE 27,90 €

APÉRITIF

6 petits fours chauds

ENTRÉE

Cocotte de Lotte

ou

Cocotte de St Jacques

ou

Ris de veau à l'ancienne

ou

Pressé de bœuf

PLAT

Filet de St Pierre,
Risotto d'épeautre

ou

Parmentier de canard

ou

Médailon de veau

Accompagnement au choix

Deuxième légume, flan de courgette (+1 €)



MENU PETITS GOURMANDS — 7,50€

ENTRÉE : Deux mini quiches

PLAT : Filet de poulet à la crème et pommes dauphine

LA CARTE

APÉRITIFS

Plateau Festif — 28,90 €/plateau

25 pièces : *Crabe émietté, jambon ibérique, foie gras, tartare de bœuf, citron*

Plateau Gourmet — 28,90 €/plateau

20 pièces : *Tartare de Saint-Jacques, caviar d'aubergine, crème brûlée foie gras, rillettes œuf à la truffe, guacamole saumon fumé*

Plateau Prestige — 38 €/plateau

40 pièces : *Filet mignon séché, foie gras, saumon fumé, gambas, bresaola*

Mini club terre & mer — 25,80 €/plateau

32 pièces : *Charcuterie, rillettes de poissons, assortiment de pains de mie*

Pain surprise poissons — 35 €/pièce

48 pièces : *Assortiment de 5 rillettes de poissons*

Chiffonnade de charcuterie — 19,80 €/plateau

Plateau 6 à 8 personnes : *Charcuterie sèche maison, tranchée et décorée, comté 12 mois, mimolette vieille*

Petits fours chauds — 34 €/plateau

42 pièces : *Quiche, pizza, croque à la truffe, mini bouchée, mini taquitos, roulé saumon*



Plateau
Prestige



Plateau
Festif



Plateau
Gourmet



Pain
surprise

ENTRÉES FROIDES

Terrine saumon & asperges — 3.50€/pièce

Entremets aux deux saumons — 4,50 €/pièce

Mille-feuille poissons — 4,20 €/pièce

Mille-feuille charcuterie — 4,20 €/pièce

Rillettes de saumon — 3,90 €/pièce

Œuf parfait, crémeux de butternut, crème à la truffe, noisettes — 6.90 €/pièce

Pressé de bœuf au foie gras — 9,90 €/pièce

Bœuf confit à basse température, foie gras de canard maison

Foie gras de canard mi-cuit maison — 120 €/kg

En bloc ou en tranche (~ 50 g par personne)

Saumon fumé maison — 65,90 €/kg

Saumon fumé écossais Label Rouge

Demi langouste — 18,90 €/pièce

Mise en plat de vos entrées froides festives

- Petit plat 6/8 pers : 5 €
- Grand plat 8/12 pers : 10 €

ENTRÉES CHAUDES

Bouchée ris de veau — 4,80 €/pièce

Bouchée Saint-Jacques — 5,80 €/pièce

Coquille Saint-Jacques — 6,50 €/pièce

Aumônière Saint-Jacques — 7,80 €/pièce

Crêpe maison, Saint-Jacques Normande, julienne de légumes, sauce provençale

Aumônière de gambas — 6,90 €/pièce

Feuille de brick, queue de gambas, sauce curry, julienne de légumes

Brioche au chapon — 6,90 €/pièce

Brioche, chapon, sauce morilles

Ris de veau à l'ancienne — 8,90 €/pièce

Escalope de ris de veau, champignons forestiers, sauce morilles

Cocotte de lotte* — 7,90 €/pièce

Filet de lotte, sauce à l'Armoricaine, julienne de légumes, chips de poitrine fumée

Cocotte de Saint-Jacques* — 7,90 €/pièce

Saint-Jacques Normande, fondue de poireaux, sauce beurre blanc, croustillant sarrasin



Bouchée
St Jacques

**Nos cocottes sont consignées : 2 €/pièce*

PLATS

Véritable filet de Saint-Pierre — 15,50 €/pièce

Sauce beurre blanc clémentine, risotto d'épeautre

Paupiette de saumon — 14,50 €/pièce

Sauce à l'Armoricaine, risotto d'épeautre

Ballotin de volaille farci — 10,50 €/pièce

Farce fine aux morilles, sauce morilles

Mignon en croûte feuilletée — 10,50 €/pièce

Sauce pommeau

Parmentier de canard — 14,50 €/pièce

Effiloché de canard confit, écrasé au foie gras

Médailillon de veau — 12,50 €/pièce

Carré de veau, crémeux de girolles



Ballotin
de Volaille

ACCOMPAGNEMENTS

Risotto morilles — 2,90 €/pièce

Poêlée festive — 2,90 €/pièce

Grenailles, carottes, échalotes, champignons, châtaignes

Gratin dauphinois maison — 2,90 €/pièce

Crumble de patate douce — 2,90 €/pièce

Râpé de patate douce, crumble salé

Flan de courgette au cumin — 1,50 €/pièce

En complément, deuxième légumes

FROMAGES

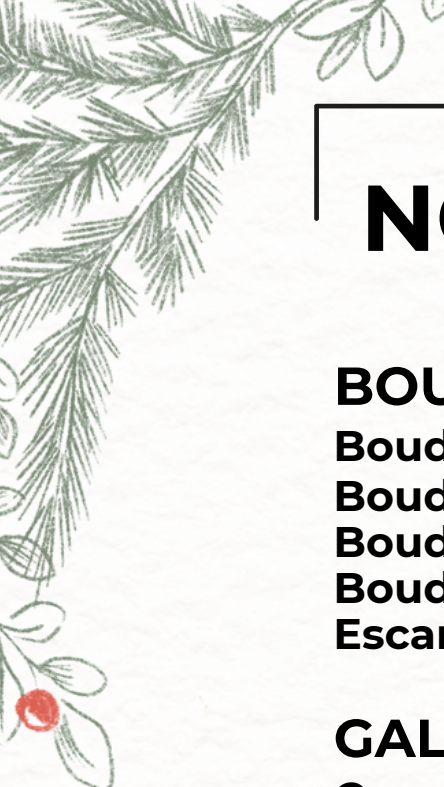
Croustillant Camembert — 2,90 €/pièce

Fromage chaud : base de pain de mie blanc, confit de cidre, camembert au lait cru, feuille de brick

Plateau de fromages — 39 €/pièce

Pour 6 à 8 personnes

Sélection : Saint-Nectaire fermier, Camembert au lait cru, Comté 18 mois, Tomme de brebis, Sainte-Maure de Touraine, Bleu d'Auvergne, beurre



NOS SPÉCIALITÉS

BOUDINS & ESCARGOTS

Boudin blanc nature — 19,90 €/kg

Boudin blanc aux morilles — 25,90 €/kg

Boudin blanc truffé — 29,80 €/kg

Boudin cocktail (blanc, noir, francfort) — 25,80 €/kg

Escargots au beurre d'ail — 7,90 € / douzaine

GALANTINES

Canard à la forestière — 25,80 €/kg

Pintade aux cèpes — 25,80 €/kg

Dinde, foie gras de canard — 38,80 €/kg

Chapon farci, morilles — 25,80 €/kg

Petit canard en galantine — 3,80 €/pièce

VOLAILLES FARCIES

Caille nature — 7,50 €/pièce

Caille — 8,50 €/pièce

Dinde — 19,90 €/kg

Chapon — 19,90 €/kg

Faisan — 34,90 €/kg

Pigeon — 18,50 €/pièce

Pintade — 14,90 €/kg

Pintade chaponnée — 22,80 €/kg

Poulet — 11,95 €/kg

Poularde — 17,80 €/kg

Canard — 14,90 €/kg

Canette — 16,50 €/kg

Farce précuite — 14,50 €/kg

RÔTIS DE VOLAILLE

Rôti de Chapon — 29,80 €/kg

Environ 1,5 kg — 6/8 personnes

Volaille désossée, farcie avec notre farce aux morilles, roulée et ficelée.

Conseil du traiteur : Cuire la veille, laisser refroidir, trancher puis réchauffer à couvert dans son jus de cuisson. Vous pouvez l'accompagner avec nos légumes et notre sauce Morilles, n'hésitez pas à nous consulter.



NOS VIANDES

BŒUF

Côte de bœuf maturée — 29,50 €/kg

Rôti filet de bœuf — 55,90 €/kg

Tournedos (filet) — 55,90 €/kg

Façon tournedos — 36,80 €/kg

AGNEAU DE PAYS

GIGOT — 28,90 €/KG

ÉPAULE — 28,90 €/KG

CARRÉ, CÔTELETTES — 33,00 €/KG

AGNEAU DE PRÉ-SALÉ

GIGOT DE PRÉ-SALÉ — 35,90 €/KG

ÉPAULE DE PRÉ-SALÉ — 33,00 €/KG

CARRÉ, CÔTELETTES DE PRÉ-SALÉ — 38,00 €/KG

VEAU

RÔTI DE VEAU ORLOFF — 29,90 €/KG

GRENADIN (CARRÉ DE VEAU) — 38,50 €/KG

PORC

Filet mignon de porc — 19,80 €/kg

Rôti spécialité — 17,80 €/kg

CANARD

Filet de canard — 26,00 €/kg

Magret de canard — 34,00 €/kg

Rôti de canard paysanne — 29,50 €/kg

Foie gras de canard cru — 89,90 €/kg

GIBIERS

Gigue de chevreuil — 38,80 €/kg

Dos de cerf / biche (en rôti) — 58,80 €/kg

Tournedos de cerf / biche — 58,80 €/kg

Rôti de sanglier (longe s/os) — 39,00 €/kg

NOS SAUCES MAISON — 6€ la barquette 6/8 personnes

Morilles, Crème de Girolles, Poivre, Camembert,
échalotes, Grand Veneur



**Toute l'équipe vous souhaite
d'excellentes fêtes de fin d'année !**



Notre boutique sera ouverte
les 24 et 31 décembre, de 8h à 15h



Boutique Pôle Patton

Zone commerciale Leclerc,
51 rue Division Leclerc, 50300 Avranches
traiteur@vba.fr • **02 33 58 00 00**

*Photos non contractuelles. Suggestions de présentation –
garnitures vendues séparément. Ne pas jeter sur la voie publique.
Imprimé par nos soins*