

**Pour vos Fêtes... Ayez le bon réflexe...**

# **Domaine de l'Argentière**

*Maître Artisan*

**PLATS à EMPORTER (Menus ou Carte)**

**1 menu offert pour 11 menus achetés**

Livraison possible

[contact@traiteur-largentiere.com](mailto:contact@traiteur-largentiere.com)

**Pensez à Commander**

**04.67.98.59.64**

**TRAITEUR du Domaine de l'Argentière - à MONTBLANC**

**[www.traiteur-largentiere.com](http://www.traiteur-largentiere.com)**



Domaine De L'argentière

La qualité pour vos repas de Fêtes...



## Menu N°1

**26 € / pers.**

A emporter pour minimum 1pers

**Terrine de Chevreuil** avec  
Nem rilette de Caille, Polenta Forestière  
rôtie, Crumble au Parmesan avec  
Pousses de salades et Huile de Noix

**8 € /pers.**  
~~~ Et ~~~

**Millefeuille de Saumon Fumé**  
Pana cota au zeste d'Agrume (Froid)

**7 € /pers.**  
~~~ Et ~~~

**Sauté de Chapon au champagne**  
Ou Civet de cerf

Ou Cuisse de pintade à la fine  
Farce sauce Cèpes  
**9 € /pers.**

Avec

**Galette de Pomme Darphin**  
aux éclats de Marrons  
**3 € /pers.**

~~~ Et ~~~

**Délice exotique**

Mousse noix de coco, Chantilly vanille avec  
Ananas Caramélisés

**3 € /pers**

*Domaine Ade  
l'Argentière*

Choisissez La Facilité ...

## Vos apéritifs

**Wraps au jambon ibérique, Gougère,  
Verrine de Pétoncles  
à la julienne de légumes Et  
Petits Fours Salés (60 grs/pers)  
Soit les 4 Pièces par personne**

**Formule à 6 € ttc**

### A la Carte

Prix de la Pièce

- \* Nems Rilette de Caille 1,50 €
- \* Petit Pâté de Pézenas 1,00 €  
*Façon Argentière*
- \* Polenta Cèpes, Magret fumé 1,50 €
- \* Gougère Emmental 0,80 €
- \* Wraps de saumon Fumé 1,20 €
- \* Wraps de Serrano 1,20 €
- \* Petits Fours Salés 28,00 le Kg
- \* Toast de Foie gras  
à la confiture de cerise Basque 1,50 €



Plats Fait Maison



N° Siret 321 028 573 0020

Commandez !!!



## Menu N°2

**36 € /pers**

A emporter pour minimum 1pers.

**Billes de Foie Gras de Canard Mi-cuit**  
en chapelure de Noisettes, Magret Fumé,  
Pana cota au Cèpes, Chutney de Pomme  
au Piment d'Espelette avec Pain Lenôtre

IGP sud ouest **11 € /pers.**  
~~~ Et ~~~

**Médillons de Langouste (Froid)**  
Petits Légumes et coulis de Crustacés  
Ou

**Filet de St Pierre en Papillote**  
sauce Champagne (Chaud)  
**11 € /pers.**

~~~ Et ~~~

**Tournedos de Filet de Bœuf**  
Sauce Périgourdine *origine UE*

Ou **Dodine de Chapon farcis aux**  
Morilles et jus de truffes sauce Morille  
*origine UE* **11 € /pers.**

Avec

**Cèpes, Champignons, Artichaut en**  
**Poêlée Gourmande**  
**5 € /pers.**

~~~ Et ~~~

**Mandarine Cointreau:**

Mousse légère Mandarine et cointreau

Ou **Jour et Nuit** Mousse vanille, Mousse  
Chocolat au lait, biscuit Caramélisé  
**3 € /pers**

[contact@traiteur-largentiere.com](mailto:contact@traiteur-largentiere.com)

**Tel: 04.67.98.59.64**