LEBOT

CARTE DE NOËL 2025

TRAITEUR ARTISANAL DEPUIS 40 ANS

ARTISAN PASSIONNÉ DEPUIS 1989

Depuis plus de 40 ans, le Traiteur Lebot s'engage à mettre l'artisanat culinaire au cœur de ses créations.
Chez nous, le savoir-faire se transmet avec exigence, respect du produit et générosité. Des produits frais, un travail fait maison et une équipe passionnée.

- Produits frais et de saison.
- Préparés dans notre atelier à Thouaré-sur-Loire.
- Fournisseurs locaux privilégiés.
- Cuisine maison.

Le mot de Fabienne Meunier

En cette période de fêtes, toute l'équipe du Traiteur Lebot tient à vous remercier pour votre confiance et votre fidélité.

Depuis nos débuts, nous avons à cœur de faire vivre le vrai goût de l'artisanat : des produits frais, des recettes maison, et ce savoir-faire transmis avec passion.

Cette année encore, nous avons imaginé pour vous une carte de Noël, gourmande et généreuse. Continuons à célébrer ensemble les plaisirs simples et authentiques.

Très belles fêtes de fin d'année !

LES INCONTOURNABLES

Foie gras de canard mi-cuit et chutney — 39.90€
Bloc de 250g (env. 5 pers.)

Magret de canard fumé — 7.00€
100g - À partager à l'apéritif !

Tataki de thon au sésame — 17.90€
200g (env. 4 pers.)

Saumon fumé — 16.00€
200g (env. 4 pers.)

Saumon Gravlax, agrumes et gingembre — 16.00€
200g (env. 4 pers.)

Mini pâté en croûte — 31.00€
Volaille, foie gras, trompettes (Env. 20 tranches)

Filet de boeuf Wellington — 6/8 parts : 135,00€ / 10/12 parts : 212,00€
Accompagné d'un gratin dauphinois, sauce forestière

Caviar, ORIGIN affiné 10 mois - STURIA 30g — 63.50€

Le saviez-vous ?
Le **saumon** et le **magret de canard** Lebot sont fumés de **manière artisanale** dans notre fumoir à Thouaré-Sur-Loire.

Le saumon est sans antibiotique et sans hormone.

Pièces Froides - 32 pièces

57.60€

Blinis de saumon gravlax
et crème citronnée

Cuillère de St Jacques
marinée au combava

Brochette de magret séché,
raisin et Comté

Verrine de velouté de
potimarron aux éclats
de châtaignes

Mini pâté en croûte,
volaille et champignons

Tartelette mousse de foie gras
et noisette, gelée de Porto

Macaron salé, foie gras
et pomme

Mini éclair mousse de saumon
au cumin

Pièces Chaudes - 20 pièces

36.00€

Gougère au Comté affiné
et poivre Timut

Samoussa de crevettes
aux fines herbes

Mini croque à la truffe

Croustillant de saumon en nori

ENTRÉES FROIDES

12.50€
Terrine aux noix de St Jacques, coeur de homard, émulsion aux spaghettis de mer

11.90€
Ballottine de caille aux champignons forestiers et foie gras, chutney de figues

ENTRÉES CHAUDES

13.90€
2 ravioles de foie gras, magret fumé et cèpes, sauce Périgueux

11.50€
Feuilleté coquillages, pétoncles, moules, coques, julienne de légumes, sauce safranée

8.50€
2 ravioles de champignons des bois, velouté de topinambour

LES ACCOMPAGNEMENTS

6.50€
Purée de céleri boule à l'huile de truffes
(140g par pers)

6.50€
Gratin dauphinois au Comté
(150g par pers)

6.50€
Méli-mélo de légumes anciens
(120g par pers)

Chez Lebot,
on perpétue l'esprit des fêtes,
Mamie Léonnie prépare
la dinde aux marrons,
et nous, on sublime la table
avec nos accompagnements
faits maison.

VIANDES

17.90€
Suprême de chapon fermier, farce fine aux morilles, jus corsé au vin jaune, flan de chou-fleur et brocolis, gaufre de pommes de terre aux champignons

16.50€
Civet de chevreuil sauce grand Veneur, crumble de potimarron aux noisettes et pommes cocottes rôties

POISSONS

18.90€
Filet de turbot en croûte de laitue de mer, palet de butternut et morilles farcies au panais, sauce normande

16.90€
St Jacques quadrillées en brochette, chorizo Ibérique et risotto au safran

VEGGIE

16.90€
Millefeuille de légumes anciens caramélisés, sauce crémeuse aux noisettes et lamelles de truffe

Coup de coeur du Chef !

St Jacques quadrillées en brochette, chorizo Ibérique et risotto au safran.

Chez Lebot, nous privilégions les fournisseurs locaux !

FROMAGE

41.50€
Plateau Beillevaire (10-12 pers.)
soit env. 3.80€/pers.

4.50€
Croustillant de Curé Nantais

DESSERTS

6.50€
L'Écossais
(Entremet Earl Grey
chocolat au lait)

6.50€
Dôme choco-mandarine

6.50€
Craquant au chocolat

RÉDUCTIONS SUCRÉES

30 pièces **57.00€**

Financier à la marmelade de clémentine

Gâteau Nantais

Truffe au chocolat

Tartelette choco-passion

Mini pavlova ananas

Choisissez vos mets suivant vos envies.

Passez commande par téléphone ou mail.

À EMPORTER le Mercredi 24 Décembre entre 9h30 et 13h00

NOUVEAU

LIVRAISON à partir de 150€ de commande (> 15km)

Informations pratiques

Nous vous demanderons le règlement lors du retrait de la commande.
Espèces **avec appoint,** Carte Bancaire et Chèque acceptés.
Les tarifs de la carte sont exprimés TTC.

Merci de passer votre commande **au plus tard**

le Samedi 20 Décembre avant 17h00.

02 40 29 63 09

servicecommercial@traiteur-lebot.com

4 rue de Bruxelles - 44470 Thouaré-Sur-Loire