TRAITEUR ARTISANAL DEPUIS 40 ANS



CUISINE MAISON

PRODUIT DE SAISON

SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

PLAISIR DE RECEVOIR



Les fêtes sont l'occasion de se retrouver, de partager et de se faire plaisir.

Pour ce Noël, toute l'équipe du Traiteur Lebot a imaginé une carte généreuse et gourmande, préparée avec le même soin et la même passion.

Merci de nous inviter, une nouvelle fois, à votre table. Nous vous souhaitons de très belles fêtes de fin d'année.

Fabienne Meunier - Gérante



Dans ma cuisine, le fait maison est bien plus qu'un engagement : c'est ma façon de travailler au quotidien. Notre saumon et notre magret de canard sont fumés artisanalement. Derrière chaque recette, il y a des gestes, du savoir-faire et surtout une équipe passionnée.

Ma plus belle satisfaction ? Vous faire retrouver, à chaque bouchée, le goût d'une cuisine authentique et généreuse. Nous espérons que vous prendrez autant de plaisir à déguster nos créations que nous en avons eu à les préparer.

Olivier Marc - Chef de cuisine

LEBOT

LES INCONTOURNABLES

Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'oignons rouges Bloc de 250g (env. 5 pers.)		40.00€
Foie gras de canard mi-cuit marbré au vin chaud et aux épices de Noël Bloc de 250g (env. 5 pers.)		41.70€
Terrine de canard aux abricots et pistaches Par Terrine de 500g (sous vide)		18.50€
Magret de canard fumé artisanalement à Thouaré Sur Loire 100g (sous vide)		7.00€
Saumon fumé artisanalement à Thouaré Sur Loire 200g (env. 4 pers.)		16.00€
Saumon gravlax à la betterave, orange et vodka 200g (env. 4 pers.)		18.00€
Rillettes aux deux saumons Bocal de 300g		9.60€
Gratin dauphinois à la tomme de Loire BIO et Local Fromage de Vache - La portion de 150g (env. 4 pers.)		6.50€
Feuilleté saumon façon Koulibiac, épinards et sauce citronnée pour 6/8 personnes		85.00€
Filet de bœuf Wellington	pour 6/8 personnes pour 10/12 personnes	129.00€ 189.00€
Mini pâté en croûte de volaille, foie gras et trompettes Environ 24 tranches apéritives		32.50€
Cake de Noël, butternut, Comté, noisettes et cranberries Environ 16 tranches		16.50€







À L'APÉRITIF

PIÈCES FROIDES

57.60€

Plateau de 32 pièces

Mini-cannelloni de saumon fumé, citron et pavot

Mini-brioche au magret fumé, pomme acidulée et crème de Savora®

Tartelette de Chèvre frais, légumes confits et pesto

Blini de thon fumé, crème au sésame

Mini-club de volaille, huile de truffe, Comté et moutarde

Dôme de foie gras et mangue

Mini-cake au butternut et éclats de noisette

Macaron satay au foie gras de canard





PIÈCES CHAUDES

36.00€

Plateau de 20 pièces

Gougères au Comté

Pastilla canard confit abricot et épices

Croquettes à la joue de bœuf

Cigares au thon et citron confit, épices orientales

AU MENU



ENTRÉES FROIDES

10.50€
Cannelloni de saumon fumé, cream cheese aux herbes, tartare de pomme Granny et concombre

12.50€
Terrine de pot au feu de joue de bœuf, langoustines, salicorne

13.90€
Tataki de thon au sésame, salade asiatique, mayonnaise wasabi

ENTRÉES CHAUDES

11.50€
Vol au vent au boudin blanc de canard fumé, mousseline de céleri à l'huile de truffes, foie gras poêlé

13.90€
Ravioles de homard aux petits légumes, bisque réduite crémée

Végé

ENVIE D'ENTRÉES VÉGÉTARIENNES ?
Contactez-nous





ENVIE DE PLATS VÉGÉTARIENS ?
Contactez-nous

POISSONS

18.90€
Parmentier de lotte et homard, petits légumes, mousseline de pommes de terre et bisque de homard au safran

17.90€
Dos de lieu jaune rôti, crémeux de topinambour, poireaux grillés, sauce Champagne

19.10€
Filet de bar snacké, risotto crémeux aux champignons, émulsion de crustacés

VIANDES

18.50€
Grenadin de veau, jus corsé au poivre de Timut, mousseline de patates douces et légumes d'hiver

19.90€
Suprême de chapon farci aux cèpes et foie gras, jus de volaille truffé, écrasé de pommes de terre aux herbes, poêlée de champignons des bois

19.90€
Paleron de bœuf cuit 24h, façon Rossini, mousseline de carottes au gingembre, légumes racines



LEBOT



FROMAGE

Plateau de fromages Beillevaire
6-8 personnes : **33.00€**
10-12 personnes : **48.00€**

Croustillant de Curé Nantais **4.50€**



DESSERTS INDIVIDUELS

5.00€

Dôme chocolat, crème anglaise

Entremet mandarine spéculos

Le macaron exotique et son coulis



PIÈCES SUCRÉES 20 pièces

38.00€

Entremet choco-noisette-caramel
Baba au Rhum
Opéra
Gâteau nantais à la Mandarine Impériale
Gaufre ganache Dulcey
Finger citron meringué

COMMENT COMMANDER ?

PAR TÉLÉPHONE

02 40 29 63 09

PAR MAIL

servicecommercial@
traiteur-lebot.com

COMMANDEZ AU PLUS TARD JUSQU'AU 21 DÉCEMBRE À 12H

RETRAIT

à Thouaré Sur Loire

Le 24 décembre
entre 9h30 et 13h30

LIVRAISON

À partir de 150€
de commande

(<15km autour)

LEBOT

02 40 29 63 09
servicecommercial@traiteur-lebot.com

TRAITEUR LEBOT
4 RUE DE BRUXELLES 44470 THOUARÉ SUR LOIRE