Saveurs Festives 2026

La Parisienne Cuisinier Traiteur

Sandrine & Pascal Perrouin



SUGGESTIONS POUR VOTRE APERITIF

Pain surprise charcuterie et saumon fumé - *(le pain)* .....40€
(50 canapés)

Pain surprise saumon fumé - *(le pain) 60 euros* .....40€
(50 canapés)

Brioche crabe et saumon - *(la brioche)* .....42€
(60 canapés)

Brioche foie gras - *(la brioche)* .....50€
(60 canapés)

Plateau de 12 amuses-bouche *(le plateau)* .....22€

- Verrine : de potiron, gelée de cranberries, éclats de noisettes
- Cuillère : tartare de Saint-Jacques
- Cassolette : betterave, pomme et tartare de crabe

EN CHAUD

Mignardises et feuilletés - *(pièce)* .....0.90€
Proposées uniquement en assortiment.

Accras de morue - *(les 100gr)* .....4.80€

Beignet de grosse crevette *(la pièce)*.....1.20€

SÉLECTION DE FOIE GRAS MAISON - l'oie que sur commande

Foie gras de canard - *(les 100gr)* .....16.50€
Foie gras d'oie - *(les 100 gr)* .....20.50€
Foie gras de canard truffé - *(les 100 gr)* .....19.80€
Foie gras d'oie truffé - *(les 100 gr)* .....23.10€
Confiture d'oignon maison - *(les 100 gr)* .....1.90€

LANGOUSTE - HOMARD - SAUMON FUMÉ par nos soins

Prix à la pièce / prix variable suivant la grosseur
1/2 Langouste à la Parisienne sur lit de macédoine .....29.70€
1/2 Homard Breton .....tarifs suivant la disponibilité des arrivages

Saumon fumé - *(100 g)*.....5,80€

EN CHAUD Marmiton de homard (80 *grammes*) sauce homardine .....15€ *pièce*



ENTRÉES FROIDES *Prix par personne*

Entremet de Saint-Jacques, légumes d'hiver crus et cuits, gelée de maracuja et gingembre .....11€

Millefeuille de courge rôtie, mousse de foie gras, gelée de cranberries.....10€

Fraîcheur de pamplemousse, grosses crevettes, mixe de crabe aux herbes.....10€

ENTRÉES CHAUDES *Prix par personne*

Crémeux de carotte, oeuf poché, lard aux épices et pépites de foie gras.....11€

Bouchée à la reine aux ris de veau..6.50€ *pièce*

Coquille Saint-Jacques Bretonne.....7.50€ *pièce*

Croustade de fruits de mer.....6.50€ *pièce*

POISSONS CHAUDS *Prix par personne*

Filet de bar rôti et farci, marquant de Saint-Jacques
Sauce velour d'agrumes aux épices, écrasé de pommes de terre aux salicornes .....11€

Nage mer et rivière en cocotte (quenelles de saint-jacques, sandre, saumon, crevettes,moules)
Sauce au vermouth sec, émincé de poireaux.....11€

Dôme de filet de sandre, mousseline aux herbes
Crème de potiron aux épices de noel, écrasé de patates douces aux éclats de noisettes .....10€

Quenelles de Saint-Jacques
Sauce Homardine piment d'espelette, mirepoix de légumes d'antan en risotto.....11€

VIANDES CHAUDES *Prix par personne*

Poularde en ballotine, farce de vollaile, cèpes et marrons
Sauce crème de marrons, religieuse de pommes de terre et timbale florentine .....12€

Magret de canard
Sauce poivrade
Pommes darphin tartufata, mesclun de légumes d'antan .....12€

Effiloché de veau, pépites de foie gras, légumes confits, crumble aux amandes
Sauce trompette et porto, Parmentière de pommes de terre et gâteau de butternut graines de courges.....11€

Rôti de chapon
Sauce Albufera (Truffes et porto)
Mousseline de foie gras et morilles, pommes dauphines, flan de carottes.....12€

hohoho!



MENU
À 39 €

ENTRÉE AU CHOIX

Crémeux de carottes, oeuf poché, lard aux épices et pépites de foie gras

Entremet de Saint-Jacques, légumes d'hiver crus et cuits, gelée de maracuja et gingembre

POISSON AU CHOIX

Filet de bar rôti et farci, marquant de Saint-Jacques, velour d'agrumes aux épices et pommes de terre aux salicornes

Quenelles de Saint-Jacques, sauce homardine relevé au piment d'espelette, mirepoix de légumes d'antan façon risotto

VIANDE AU CHOIX

Rôti de chapon, mousseline de foie gras et morilles, pommes dauphines aux épices de Noël, flan de carottes et sauce Albufera (Truffes et Porto)

Magret de canard , sauce poivrade, pommes darphin tartufata, mesclun de légumes d'antan

DESSERT AU CHOIX

Buche tiramisu café, biscuit noisettes croquant

Buche roulé chocolat, insert pailleté feuilletine

Verrine exotique mangue/passion, creème mascarpone et crumble d'amandes



MENU À 36 €

ENTRÉE AU CHOIX

Fraîcheur de pamplemousse, grosses crevettes, mixe de crabe aux herbes

Millefeuille de courge rôtie, mousse de foie gras, gelée de cranberries

POISSON AU CHOIX

Dôme de filet de sandre, mousseline aux herbes fraîches, crème de potiron aux épices de Noël et écrasé de patates douces aux éclats de noisettes

Nage mer et rivière en cocotte (quenelles de Saint-Jacques, sandre, saumon, crevettes et moules), émincés de poireaux et sauce au vermouth sec

VIANDE AU CHOIX

Effiloché de veau, éclats de foie gras, légumes confits, crumble aux amandes, sauce aux trompettes et au porto, parmentière de pommes de terre et gâteau de butternut aux graines de courges

Poularde en ballotine, farce de volaille, cèpes et marrons, religieuse de pommes de terre, timbale florentine et sauce à la crème de marrons

DESSERT AU CHOIX

Buche tiramisu café, biscuit noisettes croquant

Buche roulé chocolat, insert pailleté feuilletine

Verrine exotique mangue & passion, crème mascarpone et crumble d'amandes

L'ART DE LA CHARCUTERIE FINE

Pour les fêtes, laissez-vous séduire par notre sélection de charcuteries fines, où savoir-faire artisanal et l'excellence des saveurs s'accordent avec élégance. Pâtés en croûte, galantines, jambon aux truffes, saucissons au foie gras... Autant de spécialités raffinées, soigneusement élaborées pour apporter une touche d'exception à vos tables de fêtes



MENU KIDS 15 €

ENTRÉE

Friand au jambon et au fromage

PLAT

Suprême de volaille et pommes dauphines

DESSERT AU CHOIX

Eclair au chocolat





PLATS CONVIVIAUX

Prix par personne
(Accompagnement en supplément)

Magret de canard en croute, sauce Richelieu ..... 12.95€
(Commande min 6 personnes)

Jambon en croûte, sauce madère ..... 11€
(Commande min 6 personnes)

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois..... 18€ le kg

Pommes dauphines..... 21€ le kg

Forestière aux marrons..... 18€ le kg



SAVOUREUSES VOLAILLES DE L'ORÉE DES BOIS EN VENDÉE

VOLAILLE ENTIÈRE ROTIE *Prix au kg*

(Possibilité de découpage et de farce fine de volaille aux marrons et champignons)

Dinde fermière..... 34€
(parfaite pour un réveillon de 10 à 12 personne)

Chapon..... 37€
(parfait pour un réveillon de 10 à 12 personnes)

Poularde ..... 34€
(parfaite pour un réveillon de 5 à 7 personnes)

DESSERTS.....*Prix à la part*

Bûche tiramisu café, biscuit de noisettes croquant ..... 5€

Bûche roulé chocolat, insert pailleté feuilletine)..... 5€

Verrine éxotique (mangue/passion), crème mascarpone et crumble d'amandes..... 5€

Afin de mieux vous servir, nous acceptons les commandes jusqu'au **22 décembre pour Noel**, et jusqu'au **29 décembre pour le réveillon de la Saint-Sylvestre.**

Un chèque de caution pourra vous être demandé pour le prêt d'éventuels plats

HORAIRES PENDANT LES SEMAINES DE FÊTES

Semaine de Noël :

Lundi 21 décembre : Fermé
Mardi 22 décembre : 9h-13h / 15h30-19h00
Mercredi 23 décembre : 9h-13h / 15h30-19h00
Jeudi 24 décembre : 9h-18h sans intérruption
Vendredi 25 décembre : Fermé
Samedi 26 décembre : 9h-13h / 15h30-18h30

Semaine de la Saint-Sylvestre :

Lundi 28 décembre : Fermé
Mardi 29 décembre : 9h-13h / 15h30-19h00
Mercredi 30 décembre : 9h-13h / 15h30-19h00
Jeudi 31 décembre : 9h-18h sans intérruption
Vendredi 1er janvier : Fermé
Samedi 2 janvier : 9h-13h

POUR TOUTES VOS OCCASIONS

Mariages, cocktails, événements professionnels ou repas entre proches, La Parisienne Traiteur vous accompagne dans tous vos moments gourmands. Découvrez nos cartes ou contactez-nous pour une proposition personnalisée.

RETROUVEZ-NOUS SUR LES HIPPODROMES

Maure-de-Bretagne • Châteaubriant • Pontchâteau • Pornichet (de novembre à juin).
Consultez l'agenda des courses sur notre site :

www.laparisienne-traiteur.fr

Suivez-nous sur Instagram : @laparisiennetraiteur

POUR PASSER COMMANDE

Par mail : laparisiennetraiteur@orange.fr
Par téléphone : 02 40 22 45 77
En boutique : 104 avenue de la République, 44600 Saint-Nazaire