

# *l'Atelier Sucré Salé*

Joyeuses fêtes de fin d'année !

TRAITEUR

## *La carte des fêtes 2024*

(sur commande)

Merci de passer vos commandes **le plus tôt possible**, soit en téléphonant au 04 50 51 48 69, soit en envoyant un mail à l'adresse suivante : [\*\*ateliersucresale@orange.fr\*\*](mailto:ateliersucresale@orange.fr)

Horaires d'ouverture :

Du mardi au samedi de 8h à 12h15 et de 15h30 à 19h15, le dimanche de 9h à 12h

**Horaires de retrait des commandes :**

Le 24 décembre : 8h/16h00

Le 31 décembre : 8h/16h00

57, route d'Aix les Bains

74540 CUSY

Tél : 04 50 51 48 69

Email : [ateliersucresale@orange.fr](mailto:ateliersucresale@orange.fr)

Internet : [www.lateliersucresale.fr](http://www.lateliersucresale.fr)

### Apéritif

Mini-bouchée escargot	1,70 €
Verrines boîte de 6 assorties	9,60 €

### Entrées

Boudin blanc	19,00 €/kg
Foie gras de canard	15,00 €/100 g
Foie gras de canard truffé	19,00 €/100 g
Assortiment charcuterie pour raclette, fondue etc ( <i>Minimum 4 personnes</i> )	5,00 €

Pâté croûte Porc ou Volaille sur plat	5,00 €
Pamplemousse cocktail	4,00 €
Aspic au foie gras	5,00 €
Entremet Tomate & Roquefort	5,00 €
Bouchée à la reine	5,80 €
Pavé scandinave	6,00 €
Escargots (la douzaine)	9,80 €

### Volailles crues

Pintade Label Rouge (6 pers)	13,50 €/kg
Chapon fermier Label Rouge (8 pers)	16,70 €/kg
Dinde Label Rouge (8 à 10 pers)	19,30 €/kg
Poulet de Bresse AOP (5 à 6 pers)	28,70 €/kg

### Poissons froids

Médaille de saumon sur plat	6,00 €
Terrine de saumon sur plat	6,30 €
Terrine de St Jacques sur plat	6,30 €
Saumon fumé Ecosse	9,40 €/100 g
½ langouste à la Parisienne (Quantité limitée)	22,00 €

### Poissons chauds

Soufflé de Saint Jacques	7,50 €
Coquille Saint Jacques	8,50 €
Gratin fruits de mer	9,00 €
Gratin fruits de mer et langouste	11,00 €
Lotte en sauce blanche	12,00 €

### Plats chauds

Civet de Sanglier	9,00 €
Suprême de Pintade au Calvados	9,50 €
Dinde ou Chapon aux marrons	9,50 €
Cuisse de Chapon farcie	10,00 €
Poularde aux morilles	10,00 €
Filet de sanglier farci	10,00 €
Filet mignon de veau aux morilles	12,00 €
Pavé de biche sauce grand veneur	12,00 €

### Garnitures

Gratin de cardons	4,20 €
Gratin dauphinois	3,50 €
Gratin de pommes de terre, truffé	6,50 €
Timbale flan de courgettes	3,50 €
Carré de Potiron	4,00 €
Carré de Risotto	4,00 €
Pommes dauphines	20,00 €/kg

### Desserts

<b>Bûches maison :</b> ( <i>Minimum 4 personnes</i> )	4,90 € la part
• Forêt noire	
• Pomme/caramel beurre salé	
• Vanille/framboise	

Assortiment de macarons (6 pièces)	4,60 €
Assortiment de macarons roses (6 pièces)	6,20 €

En boutique, notre sélection de vins fins, bières artisanales « Ours », champagnes et liqueurs, ainsi que le miel de Cusy.