



Joyeuses fêtes de fin d'année !

TRAITEUR

La carte des fêtes 2025

(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**

Horaires de retrait des commandes :

Le 24 décembre : 8h/18h00

Le 31 décembre : 8h/18h00

Horaires d'ouverture :

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

Fermé le 25 décembre 2025

57, route d'Aix les Bains

74540 CUSY

Tél : 04 50 51 48 69

Email : ateliersucresale@orange.fr

Internet : www.lateliersucresale.fr

Apéritif

Mini-bouchée escargot	1,70 €
Verrines boîte de 6 assorties	9,60 €
Mini-pâtés croûte : la pièce de 500 g	
• Forestier au vin jaune	15,60 €
• Caille & Raisin	17,60 €
• Canard & Foie de Canard	21,10 €

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 (<i>Minimum 4 pers</i>)	5,00 €
Pâté croûte Porc ou Volaille sur plat	5,00 €
Pâté croûte Canard ou Veau sur plat	6,00 €
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

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)	30,70 €/kg

Poissons froids

Médailillon 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	22,00 €
<i>(Quantité limitée)</i>	

Poissons chauds

Soufflé de Saint Jacques	7,50 €
Coquille Saint Jacques	8,50 €
Gratin fruits de mer	9,00 €
Lotte en sauce blanche (<i>Quantité limitée</i>)	12,00 €

Plats chauds

Civet de Sanglier	9,00 €
Suprême de Pintade au Calvados	9,50 €
Dinde ou Chapon aux marrons	9,50 €
Poularde aux morilles	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 €
Gratin de Potiron	4,00 €
Gratin de Risotto	4,00 €
Pommes dauphines	20,00 €/kg

Desserts

Bûches maison :	
(Minimum 4 personnes)	5,00 € la part
• Forêt noire • Pomme/caramel beurre salé • Vanille/framboise	

Assortiment de macarons (6 pièces)	5,50 €
------------------------------------	--------

En boutique, notre sélection de vins fins, champagnes et liqueurs, ainsi que nos **paniers garnis** pour vos idées cadeaux