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

Joyeuses fêtes de fin d'année !

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 2026

l'Atelier Sucré Salé

TRAITEUR

La carte des fêtes 2026

(sur commande)

57, route d'Aix les Bains

74540 CUSY

Tél : 04 50 51 48 69

Email : ***ateliersucresale@orange.fr***

Internet : ***www.lateliersucresale.fr***

Apéritif

Verrines boîte de 6 assorties	10,20 €

Mini-pâtés croûte : la pièce de 500 g

• Forestier au vin jaune	15,90 €
• Magret canard et abricots	15,90 €
• Caille & Raisin	17,90 €
• 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 ***(Minimum 4 pers)***	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 €
Bouchée à la reine	5,80 €
Pavé scandinave	6,00 €
Escargots (la douzaine)	9,80 €

Volailles crues

Chapon fermier Label Rouge effilé	17,60 €/kg
Mini chapon Label Rouge effilé	18,20 €/kg
Mini chapon Label Rouge	21,20 €/kg
Dinde Label Rouge effilée	20,20 €/kg
Pintade Tradition effilée	15,30 €/kg
Poulet de Bresse AOP effilé	33,30 €/kg

Poissons froids

Médaillon de saumon d'Ecosse sur plat	6,00 €
Terrine de saumon d'Ecosse 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 €

Poissons chauds

Soufflé de Saint Jacques	7,50 €
Médaillon de St Jacques, petits légumes	8,00 €
Coquille Saint Jacques	8,50 €
Gratin fruits de mer	9,00 €
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 €
Poularde aux morilles	10,00 €
Filet mignon de veau aux morilles *	12,00 €
Pavé de biche sauce grand veneur *	12,00 €

* *Quantité limitée*

Garnitures

Gratin de cardons	4,50 €
Gratin dauphinois	3,80 €
Gratin de pommes de terre, truffé	6,80 €
Timbale flan de courgettes	3,80 €
Gratin de Potiron	4,30 €
Gratin de Risotto	4,30 €
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)	8,50 €

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