

# GOURMANDISES

de belles créations de saison  
vous invitent à la fête!

## Notre boutique est ouverte

du mardi au vendredi

7h30 – 12h30

14h00 – 18h30

le samedi

7h30 – 12h30

13h30 – 16h00

## Horaires d'ouverture des fêtes de fin d'année

Lundi 21 décembre:	7h30-12h30 / 14h-18h30
Mardi 22 décembre:	7h30-12h30 / 14h-18h30
Mercredi 23 décembre:	non stop de 7h30 à 18h30
Jeudi 24 décembre:	non stop de 7h30 à 16h
Vendredi 25 décembre:	distribution des commandes de 10h à 11h
Samedi 26 décembre:	fermé
Dimanche 27 décembre:	fermé
Lundi 28 décembre:	7h30-12h30 / 14h-18h30
Mardi 29 décembre:	7h30-12h30 / 14h-18h30
Mercredi 30 janvier:	non stop de 7h30 à 18h30
Jeudi 31 janvier:	non stop de 7h30 à 16h
Vendredi 1 <sup>er</sup> janvier:	fermé
Samedi 2 janvier:	fermé
Dimanche 3 janvier:	fermé
Lundi 4 janvier:	fermé
Mardi 5 janvier:	7h30-12h30 / 14h-18h30

## SOMMAIRE

Indications sur les prises de commandes	2
Apéritifs et cocktails	3
Les entrées froides	4
Entrées chaudes, plats et garnitures	5
Les desserts	6
Les menus à emporter	7
Nos conseils	8



## Chers Gastronomes,

Pour que la fête commence dès les préparatifs, nous sommes heureux de vous faire découvrir notre nouvelle carte de fin d'année.

Cette année encore, laissez-vous inspirer par nos menus pour élire le vôtre: de l'apéritif au dessert, faites votre choix parmi les mets que nous avons spécialement réalisés pour vous.

La précocité des commandes ainsi que le maintien de la composition des éléments de la carte favoriseront les bonnes réalisations.

### **Nous vous invitons à passer vos commandes définitives pour Noël avant le 19 Décembre 2020 et pour Nouvel An avant le 26 Décembre 2020.**

**Nous nous efforcerons de réaliser vos commandes de dernière minute au plus près de nos possibilités.**

**Pour des raisons d'organisation, les commandes des fêtes de fin d'année sont à retirer les Jeudis 24 et 31 Décembre de 14 heures à 16 heures et le Vendredi 25 Décembre de 10 heures à 11 heures.**

**Merci de respecter votre tranche horaire convenue ensemble lors de la prise de votre commande. N'oubliez pas de vous munir du double de la commande afin de retirer celle-ci.**

**Les commandes pour les jours précédents les fêtes seront honorées et remise en fonction de l'horaire convenu avec le client.**

Toute l'équipe Lintanf Traiteur se joint à moi pour vous souhaiter de très bonnes et joyeuses fêtes de fin d'année 2020 ainsi qu'une heureuse année 2021.



Pour vous Messieurs,  
retrouvez notre menu spécial  
Saint-Valentin, en ligne  
début février !



# Cocktails et apéritifs

Que la fête commence !

## Les pains surprises

Pain surprise 6-8 pers. (64 carrés sandwiches)

Charcuterie, fromage, poisson ou aux trois saveurs

CHF 38.-/pce

Pains surprise 10-12 pers. (96 carrés sandwiches)

Charcuterie, fromage, poisson ou aux trois saveurs

CHF 54.-/pce

## Les pièces cocktails (minimum 10 pièces par sorte)

Canapés assortis

Viande séchée, saumon fumé, tomate/œuf, salami, coppa, mousse de saumon...

CHF 1.95/pce

Coppa / tête de moine / chanterelle au vinaigre

CHF 1.95/pce

Lingot de boudin noir Maison, pomme caramélisée à la cannelle et oignons frits

CHF 1.95/pce

Blinis de sphère de crème brûlée de courge Butternut et spaghetti de marrons

CHF 1.95/pce

Blinis de rillettes de saumon frais et fumé, bille de pomme verte

CHF 1.95/pce

Mœlleux aux pruneaux, crème de chèvre et griotte

CHF 1.95/pce

Mœlleux aux figues, foie gras de canard et confit de fruits des bois

CHF 1.95/pce

Mœlleux au citron, sphère de sandre aux écrevisses et à l'aneth

CHF 1.95/pce

Mini brochette de saumon fumé et pomme verte

CHF 1.95/pce

Maki de lentilles vertes du Puy, jambon cru, saucisson Vaudois et Gruyère

CHF 1.95/pce

Maki de feuille de nori, effiloché de bœuf au curry vert, disque de confit yuzu

CHF 1.95/pce

Club sandwich roastbeef / sauce tartare / tomate / salade verte

CHF 1.95/pce

## Les mini-contenants (minimum 10 pièces par sorte)

Panna-cotta champignons / châtaignes / courges Butternut

CHF 3.20/pce

Crèmeux de foie gras, chutney de fruits exotiques, glaçage « So Passion »

CHF 3.50/pce

Tartare de bœuf au sésame et curry rouge

CHF 3.20/pce

Tartare de saumon mariné à l'aneth / yogourt Grec / mandarines / pommes vertes

CHF 3.20/pce



Pour un cadeau ensoleillé, pensez à nos coffrets de 12 mini-contenants à offrir en valisette cadeau CHF 40.-/pce

## Pour vos apéritifs, pensez à nos formules cocktails qui séduiront vos invités!!!

### A manger avec les doigts!

- Mini brochette de saumon fumé et pomme Granny
- Coppa / tête de moine / chanterelle au vinaigre
- Mœlleux au citron, sphère de sandre aux écrevisses et à l'aneth
- Club sandwich roastbeef / sauce tartare / tomate / salade verte
- Mœlleux aux figues, foie gras de canard et confit de fruits des bois

### En mini contenants

- Tartare de saumon mariné à l'aneth / yogourt Grec / mandarines / pommes vertes
- Crèmeux de foie gras, chutney de fruits exotiques, glaçage « So Passion »

5 pièces « à manger avec les doigts » CHF 9.75 ./pers.

3 pièces « à manger avec les doigts » et 2 mini contenants CHF 12.55.-/pers.



Pour vos cadeaux gourmands, pensez à nos cartes cadeaux!



# Entrées froides

Créations de saison pour des instants de bonheur...



## Le foie gras de canard dans tous ses éclats

Foie gras de canard au Macvin du Jura, chutney de coings	CHF 13.50/pers.
Foie gras de canard au Macvin du Jura et truffes noires, compote de figues parfumée à l'orange	CHF 16.-/pers.
Rocher de foie gras de canard aux éclats de noisettes, chutney et pickles de coings	CHF 15.-/pers.
Mille feuilles de foie gras de canard aux fruits rouges, chutney figues / griottes	CHF 16.50/pers.

## Les poissons et crustacés froids

Tartare de saumon mariné à l'aneth / yogourt Grec / mandarines / pommes vertes	CHF 12.50/pers.
« Carrément » Saint-Jacques et truite rose aux petits légumes	CHF 10.-/pers.
Opéra de langoustines aux agrumes et fines herbes	CHF 10.-/pers.

## Notre foie gras Maison en vente au détail

Foie gras de canard au Macvin du Jura	CHF 220.-/kg
Foie gras de canard au Macvin du Jura et truffes noires	CHF 250.-/kg

## Pour faire plaisir à ses proches...

Notre foie gras de canard en rouleau sous-vide présenté en emballage cadeau prêt à offrir



Rouleau de 50g	CHF 13.-/pce	Rouleau de 200g	CHF 46.-/pce
Rouleau de 100g	CHF 24.-/pce	Rouleau de 250g	CHF 57.-/pce

## Nos terrines et pâté en croûte Maison

Terrine de campagne à l'ancienne	CHF 45.-/kg
Terrine de lapin aux éclats de noisettes	CHF 60.-/kg
Terrine de canard au foie gras et éclats de pistaches	CHF 65.-/kg
Terrine de foies de volaille « Grand-Mère »	CHF 48.-/kg
Terrine Pasteur	CHF 58.-/kg
Pâté en croûte pintade / cochon / foie gras / trompettes / pistaches	CHF 55.-/kg

## Nos boudins blancs Maison

Boudin blanc Maison	CHF 38.-/kg
Boudin blanc Maison aux morilles	CHF 48.-/kg

## Nos terrines de poisson et saumon fumé Maison

Saumon fumé Maison parfumé à la pomme verte	CHF 90.-/kg
Terrine de sandre en « Gravlax » parfumée au vin Jaune	CHF 65.-/kg

## IDÉE CADEAU...

Nos charcuteries Maison en bocaux : à déguster ou vous voulez, quand vous voulez!  
Rillettes « tout cochon », persillé de bourgogne, fromage de tête, terrine de campagne, mousse de foie de volaille, terrine Pasteur, terrine de canard aux éclats de pistaches, terrine de lapin aux éclats de noisettes, terrine de foie de volaille « Grand-Mère »...



# Entrées chaudes

Subtiles gourmandises à partager en famille...



## Les incontournables

Les escargots frais Maison du « Mont d'or » au beurre persillé (la douzaine)	CHF 18.-/pers.
La croustade aux champignons frais de nos forêts	CHF 11.50/pers.

## Les poissons et crustacés chauds

Le filet royal de cabillaud « en juste température » sauce safranée	CHF 17.50/pers.
Le dos de saumon « moelleux », échalotes / crème / oseille	CHF 13.50/pers.
Le tournedos de filets de sandre au jambon cru et à l'aneth, coulis de langoustine	CHF 16.50/pers.
Traditionnelle coquille Saint-Jacques	CHF 13.50/pers.
Quenelles Maison, champignons de Paris, crevettes, moules accompagnés d'une noix de Saint-Jacques et nappée d'un délicieux fumet de poissons crémé	

# Les plats

Multitudes de saveurs harmonieuses...

## Les viandes

Pièce de veau « extra tendre », jus réduit / foie gras / essence de truffes	CHF 23.50/pers.
Filet de bœuf en « basse température », échalotes / poivre / Cornalin réduit	CHF 23.50/pers.
Suprême de volaille fermière « roulé aux trompettes », morilles / crème / champignons frais / vin Jaune	CHF 22.-/pers.
La dinde « moelleuse » en petit rôti, lard fumé, courges et éclats de marrons, cèpes et jus de châtaignes	CHF 17.50/pers.

## Les volailles de fêtes cuites

Dinde, chapon, poulet fermier, pintade...

Nous pouvons également farcir vos volailles de fêtes avec une délicieuse farce aux marrons et réaliser un jus de volaille au romarin pour les accompagner.

Prix des volailles selon le cours.

## Pour garnir vos volailles de fêtes, nous vous proposons :

Notre délicieuse farce aux marrons : 36 francs le kilo

Notre jus de volaille réduit au romarin frais et châtaignes : 3.50 francs p.pers.

## Les garnitures

### Nos féculents

Mille feuilles de pommes de terre au lard fumé	CHF 4.80/pers.
Gratin de pommes de terre au Gruyère	CHF 4.50/pers.
Tatin de pommes pailles à la ciboulette	CHF 4.30/pers.
Ecrasée de pommes de terre au lard fumé	CHF 4.50/pers.
Risotto Arborio à la crème et au parmesan	CHF 4.50/pers.

### Nos légumes

Flan de courgettes aux fines herbes	CHF 4.50/pers.
Poêlée de légumes d'Hiver (Potimarrons, marrons, carottes violettes, choux raves, choux de Bruxelles)	CHF 4.50/pers.
Méli-mélo de légumes du moment (Billes de courgettes, courges Butternut, carottes oranges et jaunes, céleris raves, champignons de Paris)	CHF 4.50/pers.
Purée de courges Butternut parfumée à l'huile de noix	CHF 4.50/pers.
Petits Paris, choux de Bruxelles et potimarron	CHF 4.50/pers.



Pour vos cadeaux gourmands, pensez à nos cartes cadeaux!

## POUR SUBLIMER VOS FONDUES, DÉCOUVREZ NOTRE BUFFET DE SALADES!

250g p.pers.

- Salade de pommes de terre Charlotte aux oignons et ciboulette
- Salade de maïs, tomates, concombre, oignons et champignons de Paris frais
- Salade de céleri en rémoulade
- Salade de carottes
- Salade de racines rouges relevées à l'ail

CHF  
7.50/pers.

Servies sur plat décoré

# Les desserts

Gardez toujours une petite place pour finir en douceur...



## Nos bûches de Noël « Maison »

Bûche « Rayonnante » <i>Biscuit Joconde, croustillant praliné à la fleur de sel, mousse framboise, confit framboise, crémeux passion, mousse passion</i>	CHF 6.-/pers
Bûche « Venetto » <i>Biscuit aux noix et poires caramel, céréales croquantes, mousse au chocolat au lait, crémeux à la cannelle</i>	CHF 6.-/pers
Bûche « Caramel et chocolat » <i>Biscuit Joconde, croquant cacahuètes, mousse chocolat au lait, crémeux caramel, mousse chocolat blanc</i>	CHF 6.-/pers
Bûche « Passionnément chocolat » <i>Cake chocolat, croustillant praliné à la fleur de sel, crémeux aux fruits de la passion, mousse chocolat noir Manjari 64%</i>	CHF 6.-/pers

## Nos desserts « Maison » de Nouvel An

Le financier chocolat / clémentines <i>(Financier moelleux aux amandes, caramel salé, confit clémentines, mousse chocolat grand cru de terroir Nyangbo 68%)</i>	CHF 5.-/pers
Entremet « Guarani » <i>Biscuit Joconde, croustillant au riz soufflé, mousse fève tonka / vanille, insert ananas</i>	CHF 5.-/pers
La tarte « Mont-Blanc » <i>Pâte sablée, crème d'amande, marrons, chantilly mascarpone, vermicelles de marrons</i>	CHF 5.-/pers
Le « Pur C » <i>Biscuit chocolat, croustillant praliné, crémeux chocolat, mousse chocolat Guayaquil</i>	CHF 5.-/pers

## Les minis sucrés

Assortiment de mignardises sucrées (minimum 20 pièces)	CHF 2.-/pce
Les macarons <i>Caramel au beurre salé, caramel aux agrumes, chocolat/citron, chocolat/framboise, chocolat/passion, chocolat/pomme verte, chocolat mi-amer, bitter-peanuts (caramel/cacahuètes), pistache, US &amp; CO (sirop d'érable et noix de pécan), marra-tagada, infiniment vanille, plaisir sucré (chocolat/noisette)</i>	CHF 1.90/pce



## IDÉE CADEAU

Le plumier en bois composé de 8 macarons CHF 19.-/pce

CADEAUX DE GOURMETS  
Pensez à nos cartes cadeaux  
du montant de votre choix



RETROUVEZ NOS GALETTES DES ROIS MAISON !

Le Mercredi 6 Janvier 2021 !



# Nos menus de fêtes pour Noël et Nouvel An

Multitude de plaisirs à partager...



## Menu « Place de Moudon »

✦✦ En entrée ✦✦

Tartare de saumon mariné à l'aneth  
Yogourt Grec / mandarines / pommes vertes

✦✦ En plat ✦✦

La dinde « moelleuse » en petit rôti, lard fumé,  
Courges et éclats de marrons,  
Cèpes et jus de châtaignes  
Tatin de pommes pailles  
Poêlée de légumes d'Hiver

✦✦ En dessert ✦✦

Choisissez vous-même dans nos desserts  
Celui qui sera le vôtre afin de sublimer votre repas.  
Pour les menus retirés à Noël votre choix devra se faire  
Parmi nos bûches Maison  
Et pour les menus retirés pour la Saint-Sylvestre  
Parmi nos desserts de Nouvel An

CHF 42.-/pers.

## Menu « Place de Cheneaux »

✦✦ En entrée ✦✦

Notre foie gras de canard Maison au Macvin du Jura,  
Chutney de coings

✦✦ En plat ✦✦

Suprême de volaille fermière « roulé aux trompettes »,  
Morilles / crème / champignons frais / vin Jaune  
Ecrasée de pommes de terre au lard fumé  
Méli-mélo de légumes du moment

✦✦ En dessert ✦✦

Choisissez vous-même dans nos desserts  
Celui qui sera le vôtre afin de sublimer votre repas.  
Pour les menus retirés à Noël votre choix devra se faire  
Parmi nos bûches Maison  
Et pour les menus retirés pour la Saint-Sylvestre  
Parmi nos desserts de Nouvel An

CHF 48.-/pers.

## Menu « Place Saint-Claude »

✦✦ En entrée ✦✦ \*

Rocher de foie gras de canard aux éclats de noisettes,  
Chutney et pickles de coings

✦✦ En deuxième entrée ✦✦ \*

Le dos de saumon « moelleux »,  
Échalotes / crème / oseille  
Quelques légumes de saison

✦✦ En plat ✦✦

Pièce de veau « extra tendre »,  
Jus réduit / foie gras / essence de truffes  
Mille feuilles de pommes de terre au lard fumé  
Petits Paris, choux de Bruxelles et potimarron

✦✦ En dessert ✦✦

Choisissez vous-même dans nos desserts  
Celui qui sera le vôtre afin de sublimer votre repas.  
Pour les menus retirés à Noël votre choix devra se faire  
Parmi nos bûches Maison  
Et pour les menus retirés pour la Saint-Sylvestre  
Parmi nos desserts de Nouvel An

\* Menu avec une entrée à choix CHF 52.-/pers.  
Menu complet CHF 62.-/pers.

## Menu des petits Lutins

Portion pour des enfants de moins de 12 ans

✦✦ En entrée ✦✦

Petit feuilleté au champignons frais de nos forêts

✦✦ En plat ✦✦

Le filet de poulet à la crème  
Mousseline de pommes de terre Maison  
Carottes en couleurs

CHF 18.-/pers.



# Nos conseils pour réussir votre repas...



## Le Foie gras de canard dans tous ses éclats:

Il est recommandé de sortir votre foie gras du réfrigérateur 20 minutes avant de le déguster afin qu'il soit à température ambiante.

## La Coquille Saint-Jacques:

Enfourner dans un four préchauffé à 140°C (thermostat 4 ou 5) en prenant soin de retirer le croissant de pâte feuilletée, laisser 25 minutes puis au dernier moment disposer le croissant de pâte dessus pour qu'il tiédisse.

## Les Escargots frais « Maison » du Mont d'Or:

Chauffer 20 minutes dans un four préchauffé à 150°C (thermostat 5).

## La croustade aux champignons frais de nos forêts:

Chauffer les croustades dans un four préchauffé à 120°C (thermostat 4) environ 10 à 15 minutes.

Réchauffer la sauce à feu doux jusqu'à frémissance en prenant soin de remuer de temps en temps à l'aide d'une spatule.

## Les Volailles et Les Poissons:

### **Au four:**

Enfourner vos barquettes en aluminium dans lesquelles sont conditionnés vos plats cuisinés dans un four préchauffé à 120°C (thermostat 4). Le temps de remise en température est proportionnel à la grandeur de la barquette à chauffer.

Assurez-vous que la sauce soit frémissante avant de servir.

### **Au micro-ondes:**

Enlever chaque portion de leur barquette en aluminium et disposer sur une assiette ou dans un plat, chauffer ensuite portion par portion au micro-ondes suivant le temps que vous utilisez habituellement.

## Le pavé de veau et Le filet de boeuf:

Demandez-nous un conseil personnalisé lors de la prise de votre commande.

## Les Féculents:

Chauffer les féculents dans un four préchauffé à 120°C (thermostat 4) environ 30 minutes (à contrôler).

## Les Légumes:

Chauffer les légumes dans un four préchauffé à 120°C (thermostat 4) environ 30 minutes (à contrôler) recouvert d'un papier aluminium pour éviter qu'ils ne sèchent.

Tous les légumes sont réchauffables au micro-ondes au temps que vous utilisez habituellement.

**Comme chaque année et afin d'éviter les pertes, le matériel mis à disposition pour le transport de vos commandes (caisses) ainsi que la vaisselle en prêt seront consignés.**



**Pour vos cadeaux gourmands, pensez à nos cartes cadeaux du montant de votre choix!**

