

Que la fête commence ...!

Cocktails & apéritifs

Les pains surprises

Pain surprise 6-8 pers. (64 carrés sandwichs) Charcuterie, fromage, poisson ou aux 3 saveurs

CHF 45.-/pce
Pain surprise 10-12 pers. (96 carrés sandwichs) Charcuterie, fromage, poisson ou aux 3 saveurs

CHF 67.-/pce

Les pièces cocktails « finger food »

Canapés assortis (minimum 20 pièces) Viande séchée, saumon fumé, tomate/oeuf, jambon cru, fromage ... **CHF 2.30/pce** Carré de terrine de chevreuil aux airelles et pistaches d'Iran, bille de poire infusée au vin rouge CHF 2.30/pce Blinis de fondant de Saint-Jacques à l'aneth et citron vert, crème de poireaux à la cardamome CHF 2.30/pce Brownie aux pommes, mendiant de foie gras et pickles de coings CHF 2.30/pce Moelleux aux noix, chantilly de panais, champignon poêlé CHF 2.30/pce Wrap au saumon, épinards au fromage frais et zestes de limes CHF 2.30/pce Pique au vacherin Fribourgeois, coppa et oignons au vinaigre CHF 2.30/pce « Finger » sandwich au jambon de campagne, Gruyère et condiments vinaigrés **CHF 2.30/pce** Club sandwich roastbeef / sauce tartare / tomate / salade verte CHF 2.30/pce

Les mini-contenants

Crème de topinambours, senteurs de champignons forestiers en persillade, graines torréfiées

Panna-cotta de foie gras, confit de fruits exotiques

CHF 4.10/pce
CHF 4.10/pce
CHF 3.80/pce
Thon rouge au gingembre, citron confit, coriandre et oignons rouges

CHF 3.80/pce

Pour vos apéritifs, pensez à nos formules cocktails! À manger avec les doigts!

Blinis de fondant de Saint-Jacques à l'aneth et citron vert, crème de poireaux à la cardamome Pique au vacherin Fribourgeois, coppa et oignons au vinaigre Club sandwich roastbeef / sauce tartare / tomate / salade verte Wrap au saumon, épinards au fromage frais et zestes de limes « Finger » sandwich au jambon de campagne, Gruyère et condiments vinaigrés

En mini-contenants ...

Tartare de boeuf à l'huile de noix, éclats de noisettes, Mont-Vully et trompettes Panna-cotta de foie gras, confit de fruits exotiques

5 pces « À manger avec les doigts »
3 pces « À manger avec les doigts » et 2 mini-contenants p.pers.

À offrir ...

Coffret cadeau de 12 mini-contenants assortis

cadeaux!

Pour vos cadeaux

à nos cartes

CHF 11.50/p.pers. CHF 14.80/p.pers.

CHF 47.-/pce

Pour faire plaisir à ses proches ...

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

Rouleau de 50g CHF 13.50/pce Rouleau de 100g CHF 25.-/pce

Rouleau de 200g CHF 48.-/pce Rouleau de 250g CHF 59.-/pce



Créations de saison ... pour des instants de bonheur!

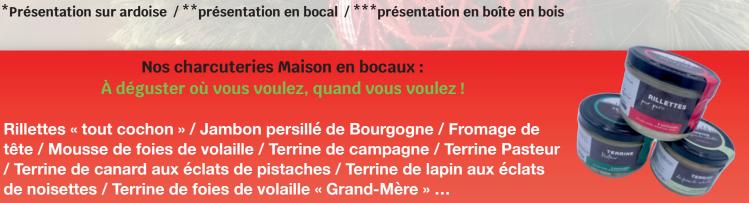
Les entrées froides ...

Le	fole	gras	dans	tous	ses	eclats	•••

Foie gras de canard Maison au Macvin du Jura, chutney de dattes et raisins*	CHF 18/pce
Foie gras de canard Maison au Macvin du Jura et truffes noires, chutney de dattes et raisins*	CHF 19.50/pce
Rocher de foie gras de canard aux éclats de noisettes, compote de figues, vinaigrette d'abricots*	CHF 17/pce
Mille feuilles de foie gras de canard aux fruits exotiques, chutney d'ananas*	CHF 21/pce
Notre foie gras en vente au détail	
Foie gras de canard au Macvin du Jura	CHF 230/kg
Foie gras de canard au Macvin du Jura et truffes noires	CHF 260/kg
Les poissons et crustacés froids	
Tiramisu de langousti <mark>nes et légumes fondants**</mark> Biscuit salé au citron confit et gingemb <mark>re, mousse mascarpone / l</mark> angoustines, champignons, courges et langoustines	CHF 13.50/pce
Tartare de saumon Gravlax, pommes acidulées, aneth et cranberries, crème citronnée, saumon fumé et crevette***	CHF 14.50/pce
« Finger » de volaille et écrevi <mark>sses, éclats de pistac</mark> hes d'Iran et citron vert, mouss <mark>e écrevisses,</mark> légumes d'hiver*	СНҒ 13.50/рсе
Nos terrines et notre pâté en croûte Maison	
Terrine de campagne	CHF 50/kg
Terrine de canard au foie gras et éclats de pistaches	CHF 69/kg
Terrine de foies de volaille « Grand-Mère »	CHF 52/kg
Terrine Pasteur (Viande de porc, morilles, gruyère, crème, vin Jaune, échalotes et lard fumé)	CHF 65/kg
Pâté en croûte de canard au foie gras, trompettes et éclats de pistaches	CHF 65/kg
Nos boudins blancs Maison	
Boudin blanc nature	CHF 39/kg
Boudin blanc aux morilles	CHF 50/kg
Notre terrine de poissons et saumon fumé	
Terrine de saumon aux chanterelles et son coeur de cabillaud	CHF 72 .–/kg
Saumon fumé	CHF 96/kg

Nos charcuteries Maison en bocaux :

Rillettes « tout cochon » / Jambon persillé de Bourgogne / Fromage de tête / Mousse de foies de volaille / Terrine de campagne / Terrine Pasteur / Terrine de canard aux éclats de pistaches / Terrine de lapin aux éclats de noisettes / Terrine de foies de volaille « Grand-Mère » ...



Subtiles gourmandises ...

à partager en famille!

Les entrées chaudes ...

٠.					
и	00	moon	OURNA		20
-			tourna	.,,,	

Les escargots du « Mont d'Or » au beurre persillé (la douzaine)

CHF 18.-/dz

La petite brioche salée au beurre de la laiterie de Pomy, légumes du moment, Sauce crémeuse aux champignons frais de nos forêts

CHF 13.-/pce

La traditionnelle coquille Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques, crevettes, moules, quenelles Maison, champignons de Paris, fumet de poisson crémé, fleuron aux graines

CHF 15.-/pce

Les poissons et crustacés chauds ...

Le pavé de saumon au coulis de langoustines

Le dos de cabillaud, échalotes / crème / Noilly-Prat

entrée CHF 11.50/p.pers.

plat

CHF 15.50/p.pers.

entrée

CHF 12.80/p.pers.

plat

CHF 17.80/p.pers.

Les plats chauds ...

Les viandes ...

Le tournedos de volaille en robe de lard fumé, trompettes, courges Butternut et noix torréfiées, Sauce légère au foie gras

CHF 17.-/p.pers

Le suprême de volaille fermière aux éclats de noisettes et de châtaignes, sauce crémeuse aux morilles et vin Jaune

CHF 22.50/p.pers.

Le pavé de veau « en basse température », cèpes et jus de châtaignes

CHF 25.-/p.pers.

Le filet de boeuf à 54.4°C, échalotes / crème / champignons frais

CHF 27.-/p.pers.

Les volailles de fêtes cuites ...

Dinde, chapon, poulet fermier, pintade ...
Prix des volailles selon le cours, n'hésitez pas à vous renseigner.

Prix selon le cours

Les volailles peuvent être farcies de notre délicieuse farce aux marrons

CHF 38.-/kg

Vous pouvez également accompagner votre volaille de notre jus au romarin et aux marrons

CHF 3.50/p.pers.

Les garnitures ...

Les féculents ...

Gratin de pommes de terre au Gruyère

CHF 4.85/p.pers.

Tatin de pommes pailles, courges et champignons

CHF 4.85/p.pers.

Écrasé de pommes de terre au beurre « noisette » et trompettes

CHF 4.85/p.pers.

Risotto Arborio à la crème et parmesan

CHF 4.85/p.pers.

Les légumes ...

Méli-mélo de légumes du moment Carotte, potimarron, panais, rutabaga, marrons, poireaux

CHF 4.85/p.pers.

Poêlée de légumes « Hivernale »

CHF 4.85/p.pers.

Choux de Bruxelles, carotte jaune, céleri rave, champignons de Paris, patate douce

CHF 4.85/p.pers.

Clafoutis de potimarrons, champignons et éclats de noisettes

5

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

Les desserts Maison ...

Nos bûches de Noël ...

Bûche « Navidad »Biscuit muffins, croustillant praliné / riz soufflé, crémeux caramel chocolat, mousse chocolat Macaé 62%, glaçage chocolat

CHF 7.60/p.pers.

Bûche « Lollipop »

Biscuit Joconde imprimé, biscuit citron, croustillant praliné à la fleur de sel, mousse framboise, confit framboise, crémeux passion, mousse aux fruits de la passion

CHF 7.60/p.pers.

Bûche « Venetto »

Biscuit aux noix et aux poires, croustillant praliné, mousse chocolat au lait, crémeux à la cannelle

CHF 7.60/p.pers.

Bûche « Madagascar »

Cake chocolat coeur de Guanaja 80%, streusel amandes aux parfums d'agrumes, crémeux passion, suprême au chocolat Dulcey, mousse allégée au chocolat Manjari 64%, glaçage chocolat

CHF 7.60/p.pers.

Nos desserts de Nouvel An ...

Le caprice de Camille

Dacquoise noisette, croustillant praliné, crémeux chocolat, chantilly chocolat au lait

CHF 5.90/p.pers.

« Comme un framboisier »

Biscuit citron vert, croustillant praliné à la fleur de sel, mousse framboise, confit framboise, glaçage rouge

CHF **5.90**/p.pers.

La tarte « infiniment Vanille »

Pâte sucrée à la farine de sarrasin, biscuit vanille, <mark>punch vanille, ganache va</mark>nille, ganache montée vanille Bourbon

CHF 5.90/p.pers.

« Paris-Brest »

Pâte à choux, crème praliné amandes / noisettes, craquant vanille, éclats de noisettes torréfiées

CHF 5.90/p.pers.

Les mini sucrés ...

Assortiment de petits fours sucrés (minimum 20 pièces)

CHF 2.30/pce.

Nos macarons Maison

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 & CO (sirop d'érable et noix de pécan), marra-tagada, infiniment vanille, plaisir sucré (chocolat/noisette)

CHF 2.30/pce.

IDÉE CADEAU: Le plumier en bois composé de 8 macarons CHF 21.-/pce

Horaires d'ouverture durant les fêtes de fin d'année ... de 7 heures 30 De 7 heures 30 Du Mardi 19 Du Mercredi 27 à 12 heures 30 à 12 heures 30 au Vendredi 22 au Vendredi 30 et de 14 heures et de 14 heures Décembre 2023 Décembre 2023 à 18 heures 30 à 18 heures 30 Samedi 23 de 7 heures 30 de 7 heures 30 Samedi 30 à 16 heures non stop à 16 heures non stop Décembre 2023 Décembre 2023 Uniquement la distribution Uniquement la distribution Dimanche 31 Dimanche 24 des commandes des commandes Décembre 2023 Décembre 2023 de 13 heures à 15 heures de 13 heures à 15 heures Uniquement la distribution Lundi 25 Du Lundi 1er des commandes Décembre 2023 au Jeudi 4 Fermé de 10 heures à 11 heures Janvier 2024

POUR SUBLIMER VOS FONDUES, DÉCOUVREZ NOTRE BUFFET DE SALADES!

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

250g p.pers.

CHF 7.50/pers. Servies sur plat décoré

Multitude de plaisirs à partager... Nos menus de fêtes pour Noël et Nouvel An!

Menu « Rudolph »

🕂 En entrée 🕯

Tartare de saumon Gravlax, pommes acidulées, aneth et cranberries, crème citronnée, saumon fumé et crevette

👉 En plat 🦙

Le tournedos de volaille en robe de lard fumé, trompettes, courges Butternut et noix torréfiées, Sauce légère au foie gras, Gratin de pommes de terre au Gruyère, Clafoutis de potimarrons, champignons et éclats de noisettes

+ 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 45.50/pers.

Menu « Tornade »

👉 En entrée 🦙

Rocher de foie gras de canard aux éclats de noisettes, compote de figues, vinaigrette d'abricots

👉 En plat 🦙

Le pavé de veau « en basse température », Cèpes et jus de châtaignes, Tatin de pommes pailles, courges et champignons, 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 55.50/pers.

Menu « Fringant »

En entrée 🔭

Foie gras de canard Maison au Macvin du Jura, Chutney de dattes et raisins

→ En deuxième entrée → *

Le pavé de saumon au coulis de langoustines, Billes de légumes et croissant aux graines

🕂 En plat 🦙

Le suprême de volaille fermière aux éclats de noisettes et de châtaignes, Sauce crémeuse aux morilles et vin Jaune, Écrasé de pommes de terre au beurre « noisette » et trompettes, Poêlée de légumes « Hivernale »

🦙 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 54.-/pers.

> > Menu complet CHF 66.-/pers.

Menu du Lutin « Tincelle »

Portion pour des enfants de moins de 10 ans

👉 En plat 🕁

La brochette de bonbons de poulet panés Sauce à la crème, Pommes de terre Country, Farandole de carottes en couleur

🐪 En dessert 🦙

Le duo de mousse au chocolat Perles croquantes au caramel

Plat uniquement CHF 13.50/pers.

Plat + dessert CHF 18.50/pers.



Événements à venir ...

Le Samedi 6 Janvier 2024 : retrouvez nos galettes des Rois« Maison »!

Le Mercredi 14 Février 2024 : notre menu spécial Saint-Valentin, prochainement en ligne!

Nos conseils pour réussir votre repas...

Le foie gras de canard dans tous ses éclats et les entrées froides :

Il est recommandé de sortir votre foie gras ou vos entrées froides du réfrigérateur 20 minutes avant de les consommer afin qu'elles soient 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 petite brioche salée au beurre de la laiterie de Pomy, légumes du moment, sauce crémeuse aux champignons frais de nos forêts :

Chauffer les brioches et les légumes dans un four préchauffé à 120°C (thermostat 4) environ 20 minutes.

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

Les viandes, les volailles et les poissons :

Au four:

Enfourner vos barquettes en aluminium dans lesquelles sont conditionnés vos plats cuisinés sans couvercle dans un four préchauffé à 120°C (thermostat 4) environ 25 à 30 minutes, assurez vous que les plats soient chauds avant de servir.

Réchauffer les sauces à feu doux jusqu'à frémissement en prenant soin de remuer de temps en temps à l'aide d'un fouet ou d'une spatule pour les sauces contenant des champignons.

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.

Réchauffer les sauces à feu doux jusqu'à frémissement en prenant soin de remuer de temps en temps à l'aide d'un fouet ou d'une spatule pour les sauces contenant des champignons.

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) recouverts d'un papier aluminium pour éviter qu'ils ne sèchent.

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

Les menus à emporter :

Un mode d'emploi vous sera donné lors de la réception de votre commande.

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!



Lintanf Traiteur

Grand rue 13 – 1470 Estavayer-le-Lac – 026 664 06 85 – contact@lintanf-traiteur.ch www.lintanf-traiteur.ch





