

Dessert Individuel

- Dôme citron pistache 5.00€ pièce
- Dôme choco-mandarine 5.00€ pièce
- Dôme rubis framboise 5.00€ pièce
- Dôme impératrice mangue passion 5.00€ pièce

Galette

A partir du 31 décembre

- Galette des rois frangipane 4/6 part 18.00€ pièce
- Galette des rois frangipane 6/8 part 21.00€ pièce
- Galette des rois pomme 4/6 part 16.00€ pièce

Champagne, Cidre

- Champagne Marc Houelle Brut Tradition 27.00€ la bouteille
- Champagne Marc Houelle Rosé 32.00€ la bouteille
- Nicolas Feuillate Brut Réserve exclusive 35.00€ la bouteille
- Cidre Kerné Brut, Doux ou Fruité 4.90€ la bouteille

Vin blanc vin rouge et moelleux

- Château Beautrand Monbazillac 2020 14.00€ la bouteille
- Domaine Lasserre Jurançon 2020 16.00€ la bouteille
- Chenin Vouvray 15.90€ la bouteille
- Pouilly Fumé 22.50€ La bouteille
- Haut médoc château Victoria 2018 19.90€ la bouteille
- Château beau-site Saint Estèphe 2017 28.90€ la bouteille
- Château Paveil de Luze Margaux 2015 37.90€ la bouteille

ET PLEINS D'AUTRES SELECTION N'HESITEZ PAS A NOUS DEMANDER !!

Epicerie Fine

- Confit de figues 3.50€ pce
- Gelée piment d'espelette 4.00€ pièce
- Brisure de truffe(12.5g) 13.00€ pièce
- Caviar d'Aquitaine 20g 75.00€ la boîte
- Pain aux fruits (Spécial foie gras) 180grs
- Confit d'oignons 3.20€ pce
- 50g 165.00€ la boîte
- 2.40€ la pièce



ROMAIN TRAITEUR
ENTRE TRADITIONS ET GOURMANDISES

CARTE DES FETES 2023

Pour le réveillon de Noël, les prises de commandes se feront jusqu'au mardi 19 décembre 19h. Aucune modification de commande ne sera prise en compte au-delà de cette date.

Pour le réveillon de l'an, les prises de commandes se feront jusqu'au mardi 27 décembre 19h. Aucune modification de commande ne sera prise en compte au-delà de cette date.

Toute commande se fera en boutique ou par téléphone

Horaires d'ouvertures exceptionnelles durant les fêtes :

Dimanche 24 décembre : 07h30 à 14h30

Dimanche 31 décembre : 07h30 à 14h30

Nous serons fermés le 25 décembre et le 1 janvier.

33 avenue du Forez 78310 Maurepas Tél : 01.30.50.37.12

Apéritif

- Petits fours salée 38.50€/Kg
- Mini gougère comté 0.90€ pièce
- Pain surprise poisson 38.00€ pièce
- Pain surprise mixte 40.00€ pièce
- Mini pâté croûte pistache 21.50€ pièce
- Mini pâté croute Richelieu 25.00 pièce
- Mini cake de Noël chapon cèpes marron 5.90€ pièce
- Œuf de Noël saumon/ Crevettes 15.00€ les 6 pièces

Entrée Froide

- Foie gras 12.80€ pers ou Terrine de 250Grs 41.25€ la terrine
- Saumon Fumée 89.50€ / Kg
- Douceur foie gras et pomme tatin 9.50€ pièce
- Opéra de saumon 6.50€ pièce
- Pâté croûte pintade morille et sa mache 5.20€ pers
- Pâté croûte saumon petits légumes et sa mache 4.80€ pers
- Terrine d'écrevisse rouge des marais à l'Armoricain 7.50€ pers
- Marbré de volaille et foie gras avec chutney 6.50€ pers
- 1/2 Langouste Parisienne 29.50€ pièce
- Coquille de saumon 5.00€ pièce
- Pamplemousse crevette 5.00€ pièce

Entrée Chaude

- Coquille St Jacques Normande 8.50€ pièce
- Bouchée à la reine ris de veau 5.80€ pièce
- Boudin blanc 3.20€ pièce
- Boudin blanc truffé 4.80€ pièce
- Boudin blanc morille 3.50€ pièce
- Cassolette de St Jacques et écrevisse au yuzu * 9.50€ pièce
- Tourte truite et amandes effilé et sa mache 6.90€ pièce
- Cassolette ris de veau et morille * 9.50€ pièce
- Escargot 12/24 pièces 12€/24€ le plateau

* Une consigne sera demander pour toutes les
cassolettes !!!

Plat Viande

- Rôti de chapon farci morille, sauce morille 9.50€ pers
- Grenadin de veau aux trompettes, sauce Sauternes 11.50€ pers
- Cuisse de canard confite 7.90€ pers
- Faux filet d'agneau aux 4 épices et son jus 11.50€ pers
- Caille farcie cèpes et aux bolets, sauce forestière 7.90€ pièce
- Fondant poulet marron et girolle, sauce aux moelleux 9.00€ pers

Plat Poisson

- Pavé de saumon rôti, sauce aneth 9.30 pers
- Filet de lotte, sauce Armoricaine 16.50€ pers
- Corolle de limande aux 2 saumons, sauce safrané 9.50€ pers
- Filet de bar, sauce beurre blanc 9.00€ pers
- St Jacques snackées, sauce crème ail et persil 17.50€ pers

Accompagnement

- Gratin dauphinois individuel 3.50€ pièce
- Gratin dauphinois truffé individuel 5.50€ pièce
- Purée de pomme de terre truffé 5.50€ pièce
- Purée de butternut et noisettes 5.50€ pers
- Poêlée de marron, échalotes et herbes 4.50€ pers
- Poêlée forestière 4.50€ pers
- Pomme dauphines (6 pièces) 4.00€ pers
- Pomme de terre ratte aux romarin 4.80€ pers
- Trio de mini carottes glacé orange 4.50€ pièce
- Poêlée gourmande 4.50€ pers
- Risotto aux champignons 4.80€ pers
- Beignet aux cèpes (4pce) 6.00€ pers

Dessert Buche

- Buche vanille fruits rouges 4/6 part 28.60€ pièce
- Buche rocher noisette 4/6 part 35.95€ pièce
- Buche Exotique 4/6 part 22.80€ pièce
- Buche aux 2 chocolats et caramel 4/6 part 25.90€ pièce