

Carte de Fêtes  
2023

William  
Sarazin  
Traiteur  
UN RÊVE. UNE RÉALISATION



# Commandes

Pour passer commande : [sarazinwilliamtraiteur@gmail.com](mailto:sarazinwilliamtraiteur@gmail.com)

La commande en ligne pour le **dimanche 24 décembre 2023 sera possible à partir du 1 Décembre et ce jusqu'au plus tard le 21 décembre à 16h.**

Nous attirons votre attention sur le fait que passée cette date nous ne serons plus en mesure de répondre favorablement à votre demande. **Merci de nous indiquer si vous avez opté pour une livraison ou un retrait, votre horaire dans votre mail de commande.**

# Retrait nouvelle adresse

Cette année, une option pour retirer vos commandes le dimanche 24 et 31 décembre 2023 :

**Le restaurant Le casque  
Technoparc des 24h du mans  
chemin aux bœufs  
72100 Le mans**

**Nous vous accueillerons de 10h à 16h**, un vin chaud de bienvenue vous sera offert lors de votre retrait.

# Livraison

Les livraisons s'effectuent uniquement le dimanche 24 et 31 décembre, les frais de transport s'appliquent :

**1,80€ du km aller-retour.**

Les livraisons sont organisées par secteur géographique, nos équipes de logistique vous préviendront de votre créneau celui-ci sera compris entre **9h et 17h.**

# Conditions

Pour mieux vous guider, votre commande sera accompagnée d'une fiche de chauffe avec les conseils de nos chefs. Mais attention, les temps et températures indiqués dépendent de votre four et cela peut varier ! Surveillez bien vos produits en cours de chauffe.

# BOX apéritives

Découvrez notre gamme apéritives. Vous pouvez également les associer entre elles ou avec une planche, pour créer votre cocktail dînatoire sur-mesure : prévoyez environ 4 pièces par personne. Nous avons spécialement revisité leurs contenus pour les adapter à votre table de fête...

## BOX 6 bouchées 7,50€

TARTELETTE CERISE / FOIE GRAS

PALET POMMES DE TERRE  
façon Rossiniini

BRIOCHAIN CHÈVRE / MIEL / MORTADELLE

BOUCHON DE VOLAILLE  
trompette de la mort, crème truffée

SABLÉ PARMESAN / SPIRALE DE TRUITE,  
citron confit, œufs de truite et poudre d'herbes

CRAB ROLLS

## BOX 6 verrines 7,50€

RILLETTES DE TRUITE, ÉPICES DU TRAPPEUR  
tartare de concombre

CHEVRE FRAIS & POMMES CARAMELISÉES  
magret & noix

MOUSSE PATATE DOUCE  
tartare de crevettes, crispy bacon

TARTARE DE CONCOMBRE  
petits pois, pommes verte & aneth

POTIMARRON, BOUDIN BLANC  
mousse de châtaignes

TOPINAMBOUR, FOIE GRAS  
& mousse noisettes

## BOX bouchées chaudes 25 pièces 20,00€

MINI BURGER BOEUF / BACON GRILLÉ / REBLOCHON / CRÈME D'OIGNONS

SAMOUSA FÈVES / FÉTA / MENTHE

QUICHE POIREAUX / PÉTONCLES

ALLUMETTES FEUILLETÉES PESTO / TOMATES / CHORIZO

PITA BOEUF À LA BIÈRE DE NOEL

# les PLANCHES apéritives

## PLANCHE salaisons

6pers, 600G **27,00€**

JAMBON BLANC TRUFFÉ / JAMBON CRU / COPPA / PORCHETTA / SAUCISSON TRUFFÉ

## PLANCHE mix' salaisons / fromages 6pers, 800G **36,00€**

JAMBON BLANC TRUFFÉ / JAMBON CRU / COPPA / PORCHETTA / SAUCISSON TRUFFÉ

ST NECTAIRE / COMTÉ / ST MAURE DE TOURAINE / CAMEMBERT / BLEU DE GEX

## PLANCHE de la mer

6pers, 600G **36,00€**

TRUITE FUMÉE / CREVETTES / BULOTS / AÏOLI / TARAMA / BLINIS / BEURRE 1/2 SEL / 6 HUITRES DE CANCAL N°3, EAU DE CONCOMBRE, CRÈME DE SALICORNE

# LA CARTE

## Les Entrées

- RAVIOLE OUVERTE DE HOMARD,** 10,00€  
légumés oubliés, bouillon d'eau de mer aux aromates, beurre citron confit & salicornes
- PRÉSSÉ DE CANARD ET PISTACHES** 8,75€  
confit de coing, cassis, pickels et salade moutarde rouge
- TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD** 11,00€  
confit de poires/poivre & pain aux fruits
- WOOD BOX DE RIS DE VEAU ET SOT L'Y LAISSE** 8,75€  
sauce jasnère et champignons sauvages
- CANELLONI DE TRUITE FUMÉE** 8,75€  
crèmeux avocat, coeur de gambas, crème aux herbes, vinaigrette passion, chips de pain

## Les Plats

- TATAKI DE THON EN CROÛTE DE SÉSAMES,** 12,50€  
confit de fenouil, réduction de passion et agrumes
- PIÈCE DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE,** 12,50€  
jus de veau au porto et truffe
- MÉDAILLON RÔTI DE CHAPON SYLVESTRE ET ÉCLATS DE FOIE GRAS,** 12,50€  
sauce champignons et morilles
- SKREI DE NORVEGE POELÉ** 12,50€  
croûte de citron confit/sarrasins,
- COQUILLE ST JACQUES LUTTÉE (X5)** 12,50€  
RISOTTO DE CÉLERI TRUFFÉ / BEURRE AUX ALGUES

## Les Garnitures

- GRATIN DE POMMES DE TERRE AU REFRAIN** 4,50€
- ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE TRUFFÉ** 4,50€
- POËLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES** 4,50€
- RISOTTO ARBORIO CRÉMEUX** 4,50€
- MIJOTÉ DE LÉGUMES** 4,50€
- POËLÉE FESTIVE** 4,50€  
Potimarron / topinambour / fèves / salsify / éclats de châtaigne

## Le Fromage

COMPOSITION DE NOS PLATEAUX :  
ST NECTAIRE / COMTÉ / ST MAURE DE TOURAINE  
CAMEMBERT AROMATISÉ / BLEU DE GEX

- le PLATEAU de 600g 16,90€
- le PLATEAU de 900g 25,00€
- le PLATEAU de 1.2kg 33,00€

**+3€ VOUS POUVEZ DÉGUSTER VOTRE FROMAGE  
AVEC UN SUCCULENT PAIN AUX FRUITS ET UNE CONFITURE LOCALE**

## Les Desserts

- SPECULOOS / AGRUMES / CHOCOLAT** 5,50€
- POMMES / FENOUIL / ANETH / NOIX DE PECAN** 5,50€
- WOODBBOX MONT BLANC** 5,50€
- PALET BRETON PINA COLADA** 5,50€

*suggestion de plateau de mignardises* 8,75€

- CUBE CARAMEL BEURRE SALÉ / NOISETTES : RIZ SOUFFLÉ CROQUANT**
- ROULÉ CITRON / NOISETTES / MERINGUE**
- DOME CAFÉ BOC**
- TARTELETTE CASSIS/MYRTILLE, CRÈME DE MARRON**
- VERRINE PANACAOTTA / FRUITS EXOTIQUES**

## Menu Végétarien

29.90€

ENTRÉE

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS / ÉCLATS DE NOISETTES / COÛTONS DE PAIN D'ÉPICES

PLAT

CHOUX FLEURS RÔTIS ZATAAR

Salade de pois chiche / carottes forestière, yaourt grec aux herbes fraîches

DESSERT

PERLES DU JAPON COCO

Compotée de mangue, ananas rôti au poivre de timut

# LA CARTE

## le menu des Pti

13,00€

le menu des pti, c'est le choix entre 2 entrées, 2 plats et 2 desserts parce qu'il n'ya pas que les grands qui ont droit de bien manger !!!

**nougat de rillettes et rillons**

toast et pti cornichons

**CHIFFONADE DE TRUITE FUMÉE & COCKTAIL DE CREVETTES ROSES,**  
beurre 1/2 sel & blinis

**CABILLAUD VAPEUR,**

sauce citron, riz pilaf & poêlée de légumes

**Aiguillettes de poulet à la crème,**

champignons et écrasé de pommes de terre

**COOKIES GORMAND SMARTIES R ,**

**MUFFIN MOELLEUX KINDER R ,**



# MERCI

pour votre confiance .

Bonne dégustation et belles  
fêtes de fin d'année .

l'équipe  
WILLIAM SARAZIN TRAITEUR,

