

*William  
Sarazin*  
Traiteur  
UN RÊVE. UNE RÉALISATION

# CARTE DES FÊTES 2025

[www.sarazintraiteur.com](http://www.sarazintraiteur.com)

[Sarazinwilliamtraiteur@gmail.com](mailto:Sarazinwilliamtraiteur@gmail.com)

Merry  
Christmas



# Commandes

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

Les commandes pour le 24 et 25 décembre 2024 seront possible jusqu'au vendredi 19 décembre 16h.

Les commandes pour le 31 décembre 2024 seront possible jusqu'au vendredi 26 décembre 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 dans votre mail de commande si vous avez opté pour une livraison ou un retrait ainsi que l'horaire.

## Livraison et Retrait



Livraison : Les livraisons s'effectuent uniquement le 24 et le 31 décembre, les frais de transport qui s'appliquent sont de : 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.

Retrait : Possibilité de venir retirer sa commande le 24 et le 31 décembre entre 9h et 17h au Restaurant Le casque - Technoparc des 24h du mans - Chemin aux bœufs - 72100 Le mans



## Condition

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.





# Apéritif

## Box 6 bouchées 9€

Savarin pain d'épices, orange, foie gras  
Grenaille façon bœuf Rossini  
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  
Club sandwich nordique

## Box 6 verrines 9€

Rillettes de truite, épices du trappeur, guacamole d'avocat  
Brouillade d'œufs truffée, poêlée sylvestre  
Mousse patate douce, tartare de crevettes, crispy bacon  
Panna-cotta foie gras, cerises et tartare de canard fumé  
Potimarron, boudin noir, éclats de châtaignes  
Topinambour, noisettes & saint jacques

## Box bouchées chaudes 25 pièces 23,50€

Mini burger bœuf / bacon grillé / Reblochon / confit d'oignons  
Petit pain ciabatta ail & persil, gambas  
Quiche poireaux / pétoncles / curry  
Muffins courgette/saumon fumé  
Petit chou escargot gratiné en persillade

## Les planches apéritives

### Planche salaisons (27,00€):

Jambon blanc truffé / Jambon cru / Coppa / Porchetta / Saucisson truffé

### Planche mixte, salaisons et fromages (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 (36,00€)

Truite fumée / Crevettes / Bulots / Aioli / Tarama / Blinis / Beurre 1/2 sel / 6 huîtres de cancale n°3.



# Menu des Petits Lutins 25€

### Entrée:

Nougat de rillettes et rillons, toast et cornichons

Ou

Chiffonnade de truite fumée & cocktail de crevettes roses, beurre 1/2 sel & blinis

### Plat:

Cabillaud vapeur, sauce citron, riz pilaf & poêlée de légumes

Ou

Aiguillettes de poulet à la crème, champignons et écrasé de pommes de terre

### Dessert:

Brownies chocolat gourmand douceur vanille

Ou

Le Gros cookies chocolat / vanille et gourmandises kinder





# Repas

## Les Entrées

### **RAVIOLE OUVERTE DE HOMARD 11,00€**

légumes oubliés, bouillon d'eau de mer aux aromates, beurre citron confit & salicornes

### **PRÉSSÉ DE CANARD ET PISTACHES 9€**

gel de cassis, pickles 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 9€**

Sauce Jasnières et champignons sauvages

### **CANELLONI DE TRUITE FUMÉE 9,5€**

crèmeux avocat, cœur de gambas, crème aux herbes, vinaigrette, blinis X 5

## Les Plats 13.50€

### **TATAKI DE THON EN CROÛTE DE SÉSAMES**

Confit de fenouil, réduction de passion et agrumes

### **PIÈCE DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE**

Jus de veau au porto et truffe

### **MÉDAILLON RÔTI DE CHAPON SYLVESTRE ET ÉCLATS DE FOIE GRAS**

Sauce champignons et morilles

### **DOS DE CABILLAUD POELÉ**

Croûte de citron confit/sarrasins.

### **ST JACQUES (X5)**

Brochette de saint jacques poêlées, mousseline de panais vanillé, segments et beurre de clémentines

## Les Garnitures 4,5€

### **GRATIN DE POMMES DE TERRE AU REFRAIN**

### **ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE TRUFFÉ**

### **POÊLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES**

### **RISOTTO ARBORIO CRÉMEUX**

### **MIJOTÉ DE LÉGUMES**

### **POÊLÉE FESTIVE**

Potimarron / topinambour / fèves / salifie / éclats de châtaigne

## Les Fromages

Composition de nos plateaux : St Nectaire / Comté / St Maure de Touraine / Camembert aromatisé / Bleu de Gex

**Plateaux de 600g (16,90€)**

**Plateau de 900g (25,00€)**

**Plateau de 1,2kg (33,00€)**



# Repas

## Les Buchettes 6€

### LA CONTRASTE :

Biscuit noisettes, mousse gianduja noisette, crémeux citron vert/yuzu

### LA GRAND CRU :

Croustillant au lait, grué de cacao, ganache intense Equateur 71%, mousse chocolat noir

### HARMONIE :

Biscuit pain d'épices, feuilleté praliné, crème mascarpone clémentine Corse, crémeux clémentine, ganache cannelle

### MONT BLANC :

Croustillant blanc, crème de marrons, mousse chocolat blanc, vanille de Madagascar, insert cassis/myrtilles, meringue croustillante

## Plateau de mignardises 9€

SABLE BRETON, CITRON MERINGUE.

BROWNIES CHOCOLAT, QUENELLE BEURRE DE CACAHUËTES.

TARTELETTE ANANAS / MANGUES / PASSION.

CHOUX CRAQUELIN PRALINÉ, CACAHUËTE CARAMEL.

TARTELETTE CONFITURE DE LAIT, TRUFFE CHOCOLAT.

## Menu végétarien 29,90€

### Entrée :

Potimarron rôti au miel et zaatar, vierge orange/pain d'épices, mozzarella burrata, salade d'herbes.

### Plat :

Risotto fregola Sarda aux champignons, pointe d'asperges vertes et écume de parmesan.

### Dessert :

Perles du japon coco, compotée de mangue, ananas rôti au poivre de tigre

# Merci

pour votre confiance .  
Bonne dégustation et belles  
fêtes de fin d'année .

l'équipe

WILLIAM SARAZIN TRAITEUR,

