



*Saveurs Festives*  
2025



La Parisienne  
Cuisinier Traiteur





## SUGGESTIONS POUR VOTRE APERITIF

Pain surprise charcuterie et saumon fumé - (le pain) .....40€  
(50 canapés)

Brioche crabe et saumon - (la brioche) .....42€  
(60 canapés)

Brioche foie gras - (la brioche) .....48€  
(60 canapés)

Plateau de 12 amuses-bouche (le plateau) .....22€

- Verrine chutney exotique, panna cotta foie gras et gelée de cidre
- Cuillère grosse crevette marinée sur lit de guacamole
- Cassolette ceviche d'ananas et Saint Jacques, gelée de citron pickles d'oignon rouge

## EN CHAUD

Mignardises - (pièce) .....0.90€  
Assortiment

Feuilletés - (pièce) .....0.90€  
Assortiment

Accras de morue - (les 100gr) .....4.80€

Beignet de grosse crevette (la pièce) .....1.20€

En raison de pénurie de certaine matière première, des modifications peuvent être apportées à la carte.  
Merci de nous consulter.



## SÉLECTION DE FOIE GRAS MAISON - l'oie que sur commande

Foie gras de canard - (les 100gr) .....	16.50€
Foie gras d'oie - (les 100 gr) .....	20.50€
Foie gras de canard truffé - (les 100 gr) .....	19.80€
Foie gras d'oie truffé - (les 100 gr) .....	23.10€
Confiture d'oignon maison - (les 100 gr) .....	1.90€

## LANGOUSTE - HOMARD - SAUMON FUMÉ par nos soins

prix à la pièce / prix variable suivant la grosseur

1/2 Langouste à la Parisienne sur lit de macédoine .....	29.70€
1/2 Homard Breton .....	de 22€ à 26€
Saumon fumé - (100 g).....	5,80€

## EN CHAUD

Marmiton de homard sauce homardine .....14€ pièce





## ENTRÉES FROIDES Prix par personne

Pannequet de crabe, mangue,  
pommés, avocat et gelée de citron.....11€

Concerto aux deux saumons, panna  
cotta de homard .....10€

Nougat de joue de porc confite,  
pépites de foie gras et gelée de  
griottes .....10€

## POISSONS CHAUDS Prix par personne

Blanc de cabillaud, mousseline  
de la Mère Noël (épices alsacienne)  
sauce crémant de Loire  
écrasé de pommes de terre aux algues .....11€

Dôme de saumon et crevettes  
nordiques, fines herbes, croûte  
aux amandes  
sauce au yuzu,  
écrasé de pommes de terre ail noir .....10€

Marmite du pêcheur, sauce  
riesling (moule, 3 grosses crevettes,  
colin lieu, petites Saint Jacques et  
champignons) .....10€

Cassolette de Saint Jacques aux  
petits légumes .....11€

## ENTRÉES CHAUDES Prix par personne

Bouchée à la reine aux ris de veau ....6.50€ pièce

Croustade de fruits de mer .....6.50€ pièce

Coquille Saint-Jacques Bretonne .....7.50€ pièce

Tartelette Parisienne (sur pate feuilleté,  
déclinaison de champignons, pommes fruits  
rôties et escalopes de foie gras) .....11€ pièce

## VIANDES CHAUDES Prix par personne

Tournedos de magret de canard,  
condiment de betterave  
sauce griottes,  
mousseline de butternut au beurre fumé,  
½ poire au vin .....12€

Roti de poularde farcie aux fruits  
sauce aux marrons,  
pommes dauphine et timbale de céleri .....11€

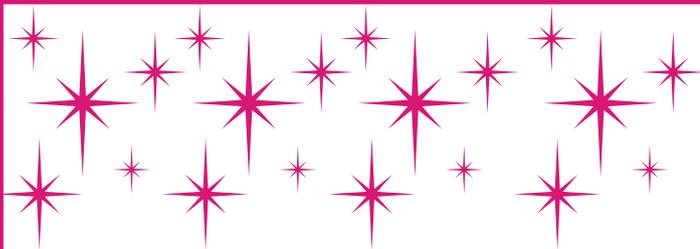
Chapon (en rôti) farcie aux marrons  
et aux champignons  
sauce foie gras,  
écrasé de patate douce aux épices de la  
mère Noël et bâtonnets de racines .....12€

Pavé de cerf  
sauce morille,  
écrasé de pommes de terre turtaffata et  
garniture forestière .....11€

*En raison de pénurie de certaines matières  
premières, des modifications peuvent être apportées  
à la carte.*

*Merci de nous consulter.*





## PLATS CONVIVIAUX

Prix par personne  
(Accompagnement en supplément)

Magret de canard en croute,  
sauce Richelieu .....12.95€  
(Commande min 6 personnes)

Jambon en croûte, sauce  
madère .....11€  
(Commande min 6 personnes)

## ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois .....18€ le kg

Mousseline de butternut au  
beurre fumé .....18€ le kg

Pommes dauphine .....21€ le kg

Forestière aux marrons .....18€ le kg



## SAVOUREUSES VOLAILLES DE L'ORÉE DES BOIS EN VENDEE

### VOLAILE ENTIÈRE ROTIE Prix au kg

(Possibilité de découpage et de farce fine de volaille aux  
marrons et champignons)

Dinde fermière .....34€  
(parfaite pour un réveillon  
de 10 à 12 personne)

Chapon .....37€  
(parfait pour un réveillon  
de 10 à 12 personnes)

Poularde .....34€  
(parfaite pour un réveillon  
de 5 à 7 personnes)



### DESSERTS .....Prix à la part

Bûche forêt noir .....4€

Bûche de Noël (citron,  
framboise, dacquoise, coco) .....4€

Verrine liégeoise (vanille,  
brownie fruits secs et  
crème noisette) .....4€

NOUS ACCEPTONS LES COMMANDES DE  
VOLAILLES JUSQU'AU 19 DÉCEMBRE POUR  
NOEL ET LA SAINT SYLVESTE

En raison de pénurie de certaines matières  
premières, des modifications peuvent être apportées  
à la carte.

Merci de nous consulter.





**MENU**  
**À 38€**

## **ENTRÉE AU CHOIX**

Tartelette Parisienne ( sur pate feuilletée, déclinaison de champignons, pommes fruits rôties et escalopes de foie gras )

Pannequet de crabe, mangue, pommes, avocat et gelée de citron

---

## **POISSON AU CHOIX**

Cassolette de Saint Jacques aux petits légumes

Blanc de cabillaud, mousseline de la Mère Noel ( épices alsaciennes ), sauce crémant de Loire, écrasé de pommes de terre aux algues

---

## **VIANDE AU CHOIX**

Tournedos de magret de canard, condiment de betterave, sauce griottes, mousseline de butternut au beurre fumé, ½ poire au vin

Chapon (en rôti ) farcie aux marrons et aux champignon, sauce foie gras, écrasé de patate douce aux épices de la mère Noël et bâtonnets de racines

---

## **DESSERT AU CHOIX**

Bûche forêt noir

Bûche de Noel ( citron, framboise, dacquoise, coco)

Verrine liégeoise ( vanille, brownie fruits secs et crème noisette )



## MENU À 35€

### ENTRÉE AU CHOIX

Nougat de joue de porc confite, pépites de fois gras et gelée de griottes

Concerto aux deux saumons, panna cotta de homard

---

### POISSON AU CHOIX

Dôme de saumon et crevettes nordiques, fines herbes, croûte au amandes, sauce au yuzu, écrasé de pommes de terre ail noir aux amandes

Marmite du pêcheur, sauce riesling ( moules, 3 grosses crevettes, colin lieu, petites Saint Jacques et champignons )

---

### VIANDE AU CHOIX

Roti de poularde farcie aux fruits, sauce aux marrons, pommes dauphine et timbale de céleri

Pâvé de cerf, sauce morille, écrasé de pommes de terre turtaffata et garniture forestière

---

### DESSERT AU CHOIX

Bûche forêt noir

Bûche de Noel ( citron, framboise, dacquoise, coco)

Verrine liégeoise ( vanille, brownie fruits secs et crème noisette )



## MENU KIDS 15€

### ENTRÉE

Blinis de saumon fumé

### PLAT

Suprême de volaille, pommes dauphine

### DESSERT

Crème catalane au chocolat

## MENU VÉGÉ 28€

### ENTRÉE

Taboulé de pois chiche et légumes de saison

### PLAT

Mille-feuille de légumes, coulis de courges

### DESSERT

Selon la carte



## POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS :

Mariages, cocktails d'entreprise ou entre amis,  
nous pouvons vous envoyer nos cartes  
spécifiques à chaque occasion ou établir un devis  
personnalisé.



## RETROUVEZ NOUS SUR LES HIPPODROMES DE :

- Maure de Bretagne
- Chateaubriant
- Pontchâteau

Retrouvez l'agenda des courses sur  
notre site internet :

[www.laparisienne-traiteur.fr](http://www.laparisienne-traiteur.fr)

ou sur notre instagram :

[laparisienetraiteur](https://www.instagram.com/laparisienetraiteur)



Afin de mieux vous servir, nous acceptons les commandes jusqu'au **samedi 20 décembre à 13h30 pour Noël**, et jusqu'au **samedi 27 décembre pour le réveillon de la Saint-Sylvestre**.

Un chèque de caution pourra vous être demandé pour le prêt d'éventuels plats

## **HORAIRES PENDANT LES SEMAINES DE FÊTES**

### **Semaine de Noël :**

Lundi 22 décembre : 9h - 13h30 / 15h30 - 19h00

Mardi 23 décembre : 9h - 13h30 / 15h30 - 19h00

Mercredi 24 décembre : 9h - 18h sans interruption

Jeudi 25 décembre : Fermé

Vendredi 26 décembre : 9h - 13h30 / 15h30 - 19h00

Samedi 27 décembre : 9h - 13h30 / 15h30 - 19h00

### **Semaine de la Saint-Sylvestre :**

Lundi 29 décembre : 9h - 13h30 / 15h30 - 19h00

Mardi 30 décembre : 9h - 13h30 / 15h30 - 19h00

Mercredi 31 décembre : 9h - 18h sans interruption

Jeudi 1 Janvier : Fermé

Vendredi 2 janvier : 9h - 13h30 / 15h30 - 19h00

Samedi 3 janvier : 9h - 13h30 / 15h30 - 19h00





# POUR PASSER COMMANDE

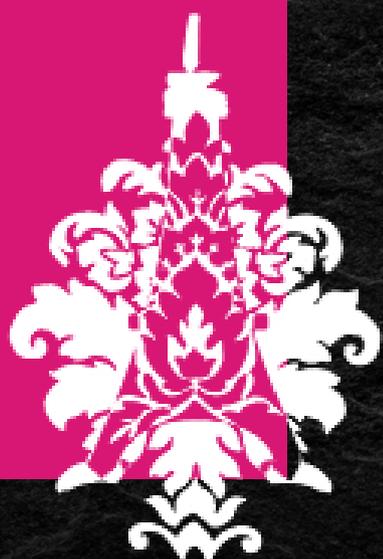
---

Contactez nous par mail à :  
[laparisiennetraiteur@orange.fr](mailto:laparisiennetraiteur@orange.fr)

**OU**

Par téléphone au :  
02 40 22 45 77

**OU**



En boutique au :  
104 Avenue de la République  
44600 Saint-Nazaire

