

A PARTAGER

	<u>la pièce</u>
Plateau de 24 amuse-bouches.....	40.00 €
Pain surprise gourmand (50 pièces).....	42.00 €
Queue de crevette croustillante aux épices (les 2 pièces).....	2.80 €
Trilogie de verrines cocktail.....	9.00 €



NOS ENTREES FROIDES ET CHAUDES

le kg

Terrine de foie gras de canard aux abricots et Sauternes (100 g).	13.00 €
Porcelet cuit au bouillon, marquants de girolles et marrons.....	29.50 €
Ballotine de poularde aux pistaches.....	29.50 €
Saumon fumé artisanal "BARTHOUIL" (les 100 g).....	12.50 €
Verrine de pulpe d'avocat et cocktail de crevettes* (pièce).....	6.50 €
Demi-langouste à la Parisienne (pièce).....	23.00 €
Tartare aux deux saumons, mousse d'agrumes* (pièce).....	9.00 €

La portion

Escargots de Bourgogne (les 12).....	9.50 €
Croustillant aux ris de veau et cèpes.....	9.00 €
Feuilleté de saint Jacques, fruits de mer et confit d'endives.....	10.00 €

**Palette de galantines,
ballotines et pâtés en croûte en boutique**

NOS POISSONS

la portion

Pavé de sandre, crème dieppoise.....	11.00 €
Gratinée de merlu, saint Jacques et fruits de mer, coulis safrané..	13.50 €
Filet de bar, onctueuse sauce exotique.....	15.00 €



Date limite de commande :
Pour Noël : le 20 décembre 2025
Pour le réveillon : le 27 décembre 2025

NOS GIBIERS ET VIANDES

la portion

Fricassée de ris de veau forestière (kg).....	56.00 €
Civet de marcassin aux aigrelles (kg).....	30.00 €
Noisettes de veau, crémeux aux morilles.....	15.00 €
Suprême de pintadeau truffé aux champignons des Bois et noisettes.....	11.50 €
Petit rôti de chapon farci aux marrons et gouttes d'Armagnac.....	11.50 €



NOS ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois (200 g/pers).....	2.60 €
Ecrasé de pommes de terre à la truffe.....	3.80 €
Poêlée de pois maraîchers, champignons et butternut grillé (kg) ..	16.50 €

NOS VOLAILLES FERMIERES CRUES

le kg

Chapon°.....	18.50 €
Dinde°.....	20.70 €
Poularde°.....	18.50 €
Pintade chaponnée°.....	23.80 €
Pintade chaponnée semi-désossée farcie aux morilles.....	29.50 €
Rôti de chapon farci au foie gras de canard.....	31.00 €

Prix nature ou farce Grand-mère

° Supplément de 4.00 €/kg : farce au foie gras ou aux cèpes ou aux marrons

° supplément de 4.00 €/kg pour cuisson de volailles

* consigne de 2.50 € en sus remboursée lors du retour

Dans la limite des stocks disponibles – nous nous réservons le droit d'effectuer des modifications tarifaires selon le cours du marché.

Ne pas jeter sur la voie publique

NOS MENUS CHICS

Menu à 27.00 €

Croustillant aux ris de veau et cèpes

Suprême de pintadeau truffé aux noisettes et champignons
Gratin dauphinois

Tiramisu café chocolat, crème à l'orange confite

Menu à 30.00 €

Feuilleté de saint Jacques, fruits de mer
et confit d'endives

Petit rôti de chapon farce aux marrons
et gouttes d'Armagnac
Ecrasé de pommes de terre à la truffe

Entremets fruits rouges et pain d'épices

Menu à 36.00 €

Gratinée de merlu, saint Jacques et fruits de mer, coulis safrané

Noisettes de veau dorées plancha, crémeux de morilles
Gratin dauphinois

Tambourin chocolat caramel, crème vanillée



2 ADRESSES A DAX

183 Avenue Georges Clémenceau

Tél. : 05.58.74.22.65

Halles : 06.37.60.50.22

www.traiteur-lavigne.com

E-mail : contact@traiteur-lavigne.com

Sublimez vos tables avec nos plats Festifs !

**JOYEUSES
FETES !!!!**