



Ferme d'Arvigny  
Allée Edouard Branly  
77550 MOISSY CRAMAYEL

[www.progtraiteur.fr](http://www.progtraiteur.fr)

# *Carte des fêtes 2021*



# Pour sublimer votre Réveillon

## Les Produits d'Exception

### Foie Gras de Canard Fabrication « Maison » Mi-Cuit

- 100g : Pour 1 personne : 9€ TTC
- 300g : Pour 3 personnes : 27€ TTC
- 1 kg : Pour 10 personnes : 90€ TTC

### Foie Gras de Canard Truffé (5%) Fabrication « Maison » Mi-Cuit

- 300g : Pour 3 personnes : 45€ TTC
- 1 kg : Pour 10 personnes : 140€ TTC

### Saumon Fumé au Bois de Hêtre Fabrication « Maison »

- 500g : Pour 5 personnes : 40€ TTC

## Votre Cocktail

### Nos Pièces Salées : 8 Pièces/Personne

- Verrine Asperge Coco & Langouste
- Wraps Maison au Saumon & Citron Caviar
- Tataki de Thon
- Sphères Foie Gras Fraise
- Bulles Chèvre Abricot
- Tartelettes aux Légumes Frais
- Pic'Up de St Jacques
- Pincé de Magret Croquant

**Prix par convive : 11,50 € TTC**

Champagne conseillé : Champagne « Nicolas Feuillatte » Brut : **24.00 €** la bouteille



# Le Menu Détice

*(Minimum 4 personnes)*

## *L'Entrée*

### **Trio Saint-Jacques en coquille**

*(Servie avec sa crème de pannais & son beurre de ciboulette)*

**OU**

### **Foie Gras de Canard Mi Cuit & Chutney Echalotes Grenadine**

**& ses Toasts**

*(Crumble à tiédir par vos soins)*

## *Le Plat*

### **Magret de canard aux Abricots Confits**

*(Servis avec ses Pommes de Terre grenailles au gros sel  
& Carottes Glacés)*

**OU**

### **Ballotine de Volaille Fermière à la Truffe**

*Gratin de Pomme de Terre & Tome (Sauce Forestière)*

## *Le Dessert*

### **Bûche « Royal au Chocolat »**

*(Mousse Onctueuse Chocolat, Génoise Chocolat & son biscuit Praliné)*

**Prix par Convive : 29,90 € TTC**



Vins conseillés : Vin Blanc Bourgogne Aligoté AOC 2018

**12,82€ la bouteille**

Vin Rouge Bordeaux Pavillon Royal AOC 2018

**10,20€ la bouteille**

# Le Menu Réverie

*(Minimum 4 personnes)*

## *L'Entrée*

**Finger Foie Gras Coulis Fruits Rouge & Pain d'Epices**

**OU**

**Trilogies de Saumon Mariné, Blinis & Citron Vert**

*(Saumon Gravelax Nature, Aneth, Betterave)*



## *Le Plat*

**Riz de Veau aux Morilles Façon Vol au Vent**

*(Pommes de Terre rattes sautées au sel de Guérande)*

**OU**

**Filet de Sandre, Sauce Homardine**

*(Fenouil & Carottes Glacées)*

## *Le Dessert*

**La Bûche « Intensément Rouge »**

*(Mousse Onctueuse aux Fruits Rouges avec son insert Framboise,  
Biscuit Vanille & Croustillant Fraise)*

**Prix par Convive : 39,90 € TTC**

**Vins conseillés** : Vin Blanc Rully La Chatalienne AOC 2017

**15,82 € la bouteille**

Vin Rouge Bordeaux Château Lamothe AOC 2016

**12,24 € la bouteille**

# Le Menu Sensation

## *L'Entrée*

### **Plateaux de Fruits de Mer**

*(Avec ses accompagnements)*

**OU**

### **Demi-Langouste Belle Vue**

**OU**

**Confit de cuisse de Canard façon parmentière à la patate douce**

*(Minimum 4 personnes)*

## *Le Plat*

### **Pavé de Bœuf façon Rossini**

*(Légumes de saison & Cèpes en persillade)*

**OU**

### **Filet de Turbo sauce au Champagne**

*(Julienne de Légumes & Légumes grillés)*

**OU**

### **Chapon fermier Farci & Truffé**

*(Champignon, Châtaigne, Lards, Échalotes, et brisures de Truffe)*

## *Le Dessert*

### **La Bûche Neige Tropicale**

*(Mousse Onctueuse à l'Ananas avec son insert à la Mangue & Croustillant Coco)*

**Prix par Convive : 55,90 € TTC**

Vins conseillés : Vin Blanc Chablis Domaine Fourrey AOC 2018

**17,82 € la bouteille**

Vin Rouge Bordeaux Saint Emilion AOC 2017

**15,48 € la bouteille**





Ferme d'Arvigny  
Allée Edouard Branly  
77550 MOISSY CRAMAYEL

[www.progtraiteur.fr](http://www.progtraiteur.fr)

*Pensez à passer votre commande 1 semaine avant votre Repas de Fête*

**Commande à récupérer dans les locaux de Pro'G Traiteur (Entre 9h et 12h)**

**Pro'G Traiteur**

**Ferme d'Arvigny – Allée Edouard Branly**

**77550 MOISSY CRAMAYEL**



Pour plus d'informations, notre équipe vous conseille

du Lundi au Samedi de 9h00 à 17h00

Réservez dès maintenant au 01 60 65 55 87 ou sur [marion@progtraiteur.fr](mailto:marion@progtraiteur.fr)

*Pro'G Traiteur vous souhaite de très belles fêtes de Fin d'Année*