



# CARTE *des* FÊTES

---

G R E E N T R A I T E U R





## LES FÊTES APPROCHENT !

Green Traiteur vous propose une gamme de repas de fête, pour étonner vos invités. Notre exigence et notre savoir-faire, acquis auprès des plus grands acteurs événementiels de la région, nous ont permis de développer un concept fort de traiteur haut de gamme à la

frontière entre tradition et modernité. Choisissez et composez vos menus à partir des plats fait-maison finement élaborés par nos Chefs. Comblez vos papilles et celles de vos convives avec une cuisine raffinée, créative et festive.

TOUTE L'EQUIPE GREEN  
VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES !

# LE COCKTAIL



Plateau 12 pièces cocktails chaudes et froides

28,90 €

Foie gras, carrot cake et cacao

Pomme de terre, cabillaud fumée, crème caviar aux herbes

Croquant aux herbes, duxelle de champignons truffée et boeuf Gravlax

Green burger, canard, foie gras et chutney à l'orange

Champignon farci escargot en persillade






Vol-au-vent ris de veau truffé

Truffes de foie gras maison

Plateau de 10 pièces

24,00 €

## NOS ENTREES

-  Raviole épinards, ricotta, échalote et noix de pécan au Miso (chaud)  
11,20 €
-  Coquille Saint-Jacques au parfum de poivre et racines (chaud)  
14,50 €
-  Saumon Gravlox, condiment pomme, pavot, vodka  
10,50 €
-  Vol-au-vent, ris de veau truffé  
13,50 €
-  Foie gras pressé poire et pain d'épices  
14,50 €

### A PARTAGER

Foie gras maison au naturel  
2 personnes (125gr) - 28,90 €

Chutney fruit de saison  
(50gr) - 1,20 €

Saumon Gravlox nature ou betterave  
2 personnes (125g) - 13,30 €

Condiment Pomme/Vodka/Pavot  
(50g) - 1,50€

# NOS PLATS À L'ASSIETTE



Rôti de Bar sauce champagne

Risotto de céleri

29,90 €



Consommé de Cabillaud au champagne

Légumes hivernaux

23,70 €



Filet de chevreuil et girolles

Gnocchis maison, jus Cointreau et cacao

28,50 €



Pièce de bœuf dans le filet, viennoise courge et marrons

Lasagne de légumes de saison et jus corsé

34,60 €

## NOS PLATS CONVIVIAUX

A chauffer sur une plaque ou au four,  
vous posez **LA COCOTTE** au centre de la table.  
Une cuisine conviviale, pleine de saveurs qui vous facilite la vie !



Nage de poisson au champagne façon blanquette

Légumes hivernaux (6 personnes)

23,70€/personne



Parmentier de canard aux essences de Cointreau

Ecrasé de pomme de terre truffé et crumble de butternut (6 personnes)

24,50€/personne



Chapon Fermier, jus truffé

Déclinaison de topinambours (8 personnes)

27,20€/personne

# FROMAGE ET DESSERTS



## PLATEAU DE FROMAGES ET CONDIMENTS

Assortiment de fromages de la Ferme du Bois Rouzé

Tomme, Ronfleur (miel et fleurs), Échat fenugrec,  
Fromage frais pempa, Bleu et Aumaille

7,20€/personne



## NOS BÛCHES MAISON - 2, 4 ou 8 parts

6,20€/personne

La mandagreen

Mandarine, lait d'amande et praliné

La pistagreen

Chocolat noir, pistache et griotte



## 10 pièces cocktails chaudes et froides

Saumon en coque de radis noir  
Croquant, duxelle de champignons truffée, Gravlax de boeuf  
Foie gras, carrot cake et cacao  
Pain perdu céleri, pomme, noix et magret fumé  
Pomme de terre, cabillaud fumé et crème caviar et herbes

Green burger, canard, foie gras et chutney à l'orange  
Champignon farci, escargot à la persillade  
Fougasse rillauds et moutarde  
Bouchée à la reine truffée  
Cromesquis de canard à l'orange et marrons



## Mini plat chaud

Parmentier de canard aux essences de Cointreau  
Ecrasé de Pomme de terre truffé et butternut

Consommé de Cabillaud au champgne  
Légumes Hiveraux



## Planche mixte charcuteries fines et fromages affinés et condiments



## 3 fours sucrés

Macaron  
Crémet d'Anjou au Cointreau  
Grain de folie (chocolat/caramel) signature Laurent Petit

47,90 €

par personne



# CONDITIONS DE VENTE



## DATE LIMITE

Toute commande prévue pour les 24 et 25 décembre doit impérativement être validée **au plus tard le 15 décembre**.

Les commandes pour le 25 décembre seront livrées le 24.

Les commandes pour le 31 décembre et le 1er janvier doivent être validées **au plus tard le 22 décembre**.

Les commandes pour le 1er janvier seront livrées le 31 décembre.



## RETRAIT ET LIVRAISON

Retrait au 4 rue de l'Eglise Saint-Lambert-la-Potherie

Pour la livraison, nous consulter.

Pour passer commande : [ELODIE@ARBOUNI.FR](mailto:ELODIE@ARBOUNI.FR)

Elodie et Isabelle sont à votre écoute par téléphone 02 41 69 94 23  
pour vous conseiller et vous guider.



G R E E N T R A I T E U R

4 RUE DE L'EGLISE  
49070 SAINT LAMBERT LA POTHERIE  
02 41 69 94 23

[traiteurgreen.com](http://traiteurgreen.com)



[green.traiteur.angers](https://www.instagram.com/green.traiteur.angers)



[RestaurantGreenLounge](https://www.facebook.com/RestaurantGreenLounge)