NOTRE SELECTION DES FETES

Menu de fêtes

37,00 € par personne

Une entrée, un plat et un dessert au choix

ENTREES *au choix*

Terrine de volaille au foie gras
Fruits secs, chutney de poire aux épices

Cassolette de crevettes & fruits de mer
Fondue de poireaux, crème légère au vin blanc et chapelure aux herbes

Panais & champignons rôtis — Vegan
Crémeux de panais, champignons rôtis, noisettes torréfiées

PLATS *au choix*

Cuisse de canette
Sauce à l'orange façon MSC, gratin dauphinois et carottes rôties au miel

Filet de saumon rôti
Sauce au Sauternes, purée de pommes de terre et échalotes confites

Filet végétal rôti — Vegan
Écrasé de courge rôtie, châtaignes et jus végétal corsé

DESSERTS *au choix*

Bûche chocolat
Mousse chocolat, génoise moelleuse et croustillant chocolat

Bûche fruits rouges
Mousse aux fruits rouges, génoise moelleuse et croustillant fruits rouges

Bûche mangue & passion
Mousse mangue-passion, génoise moelleuse et croustillant exotique

MARC SAINTE-CLAIRE
TRAITEUR

Passez vos commandes

PAR TELEPHONE
09 88 00 74 79 · 09 81 76 03 02

SUR NOTRE SITE
www.marcsainteclaire.fr

PAR MAIL
contact@marcsainteclaire.fr

DANS NOTRE BOUTIQUE
7 rue Maxime Lafourcade
33190 Gironde-sur-Dropt

LA BOUTIQUE MARC SAINTE-CLAIRE
CHARCUTERIE · TRAITEUR

Dates à retenir

Réveillon de Noël
Commande au plus tard le **lundi 21 décembre**
Retrait le 24 décembre, de 8h30 à 18h00

Saint-Sylvestre
Commande au plus tard le **lundi 28 décembre**
Retrait le 31 décembre, de 8h30 à 18h00

Toute commande est réglée intégralement à l'enregistrement.
Modification ou annulation possible jusqu'à 72 h avant le retrait.
Livraison sur demande, pas de livraison les 24, 25 et 31 décembre et le 1er janvier.
Dans la limite des stocks disponibles.
Conditions générales de vente complètes en boutique et sur notre site.

Marc Sainte-Claire et son équipe vous souhaitent de belles fêtes

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

CARTE TRAITEUR

Noël 2026 & Nouvel An 2027

MARC SAINTE-CLAIRE
TRAITEUR

Commandez en ligne
www.marcsainteclaire.fr

Apéritifs & entrées

PLATEAUX APERITIFS FROIDS

Bouchées festives au foie gras — 12 p. · 36,00 €
Ganache et crémeux de potimarron, pressé aux cèpes et volaille, mousse sur pain d'épices

Bouchées festives au saumon — 12 p. · 36,00 €
Blinis saumon fumé et raifort, gravlax aux baies roses, tartare aux algues et avocat

Mini-sandwichs festifs — 12 p. · 36,00 €
Burger jambon et cantal AOP, roll crevette & crabe, brioche poulet rôti

Pains surprises de fête
Jambon & truffe · Foie gras & oignon · Saumon mariné & citron
24 pièces 40,00 € · 48 pièces 72,00 €

ENTREES FROIDES — *la part*

Pétale de mahi-mahi — 12,00 €
Lait de coco, citron vert, gingembre, avocat et mangue

Terrine de légumes d'hiver — 12,00 €
En transparence, gelée au vin blanc & herbes fraîches

Saint-Jacques marinée au citron — 12,00 €
Crème de pois maraîchers à la menthe

L'Oreiller du Beau Marcel — 13,00 €
Pâté en croûte d'exception, une dizaine de viandes et foie gras

Le demi-homard — 25,00 €
Macédoine de légumes, mayonnaise

ENTREES A PARTAGER — *maison · 250 g · 4 à 5 pers.*

Ballottine de foie gras lobe entier — 37,50 €

Ballottine de foie gras au Sauternes — 40,00 €

Saumon fumé au bois de hêtre — 24,50 €

Saumon mariné aux herbes — 23,50 €



Entrées chaudes & plats

ENTREES CHAUDES — *la part*

Velouté de courge — 10,00 €
Châtaignes, champignons et lard paysan

Rouget en fleur — 12,00 €
Poireau confit, velours de crustacés, huile de sésame grillé

Saint-Jacques & gambas — 13,00 €
Fondue de poireaux, sauce crémeuse iodée au safran

Ravioles de sous-bois — 13,00 €
Crème de parmesan, noisettes torréfiées, huile de persil

VIANDES — *la part*

Poitrine de porc fondante — 17,00 €
Gnocchis au beurre de sauge, carottes rôties au miel

Filet de canette — 21,00 €
Sauce à l'orange façon MSC, gratin dauphinois

Suprême de pintade fermier — 21,00 €
Morilles, ravioles aux cèpes, crème légère au parmesan

Mijoté de cerf aux épices douces — 19,00 €
Écrasé de pommes de terre aux marrons, légumes racines

POISSONS — *la part*

Ballotine de sébaste en mosaïque — 21,00 €
Sauce safranée, pommes mitraille, petits légumes glacés

Pavé de merlu rôti — 19,00 €
Crème au lard fumé, champignons, châtaignes, épeautre pilaf

Pavé d'omble chevalier rôti — 21,00 €
Sauce Sauternes & clémentine, purée au beurre

VEGETARIENS — *la part*

Filet végétal rôti — Vegan — 17,00 €
Écrasé de courge rôtie, châtaignes, jus végétal corsé

Blanquette d'aiguillettes végétales — 17,00 €
Champignons, petit épeautre à la brunoise de légumes

À partager & desserts

PLATS A PARTAGER — *à partir de 4 pers.*

Filet de saumon en croûte — 18,00 € la part
Épinards et champignons, sauce à l'oseille

Cochon de lait farci et rôti entier — 22,00 € la part
Lentement rôti, farce aux herbes & jus corsé

Agneau de lait rôti — 22,00 € la part
Roulé à l'ail confit & herbes du jardin

Jambon à l'os braisé au miel — 319,00 € la pièce
Épices de Noël — environ 40 personnes (6 à 7 kg cuit)

PLATS ENFANTS — *la part*

Volaille de fête croustillante — 9,00 €
Gratin dauphinois de Mamie & sauce à tremper maison

Saumon rôti — 10,75 €
Sauce crémeuse, purée de pommes de terre & légumes

ACCOMPAGNEMENTS — *la part*

Gratin dauphinois de Mamie · 250 g — 5,00 €

Pommes grenaille aux herbes · 200 g — 3,00 €

Légumes d'hiver rôtis au miel · 120 g — 3,00 €

Poêlée forestière aux marrons · 120 g — 3,90 €

BUCHES — *individuelle 5,50 € · 6 à 8 pers. 32,00 €*

Chocolat blanc, cacahuète & caramel

Vanille de Madagascar & poire

Framboise & pistache

Agrumes, verveine & miel

MINIATURES CHOCOLATS ET FRUITS

Plateau de 12 pièces — 22,00 €
Tartelette coco & mangue, moelleux amandes & marrons, pain d'épices & mandarine

