

Charcuterie traditionnelle
Porc et Poulet de ferme
Plats cuisinés



Mardi 9h-12h30 / 15h-19h
Jeudi 9h-12h30 / 15h-19h
Vendredi 9h-12h30 / 15h-19h
Samedi 9h-12h30

à bientôt chez nous !

www.lemaître89.fr

à Maillot
16 Grande Rue
Tél. 03 86 65 17 53
secretariat@lemaître89.fr



LÉMAÎTRE
TRAITEUR

Tarifs valables du 1er Décembre 2021 au 10 Janvier 2022

Apéritifs

Pain surprise (50 pièces)	30.00 €
Cocktails chauds (la pièce)	1.80 €
Toast variés (la pièce)	1.80 €
Macaron au foie gras (la pièce)	2.00 €
Mini burger (la pièce)	2.00 €
Mini burger foie gras et figues (la pièce)	2.50 €



Entrées froides

Galantine de volaille (2 tranches)	8.00 €
Boudin blanc à la truffe à 1 % (le Kg)	33.00 €
Marbré de foie gras et de ris de veau	13.00 €
Foie gras de canard et son macaron	15.00 €
Carpaccio de boeuf et foie gras	15.00 €
Saumon fumé fait maison (2 tranches)	13.00 €
Rosace de St.Jacques sur lit de ratatouille	13.00 €
Persillé de saumon et colin	13.00 €
Trio de saumon (fumé, mariné, tartare)	16.00 €

Joyeuses fêtes !

Ouverture
exceptionnelle
Au magasin
les 23, 24, 30
et 31 Décembre
de 9h à 19h

Entrées chaudes

Escargots (très gros - la dz.)	10.00 €
Bonbons d'escargots bio d'Armeau à l'Epoisses	14.00 €
Feuilleté forestier au boudin blanc	9.00 €
Bouchée à la Reine	6.20 €
Croustillant de foie gras aux pommes fondantes	14.00 €
Coquille St Jacques	9.00 €
Coquille St Jacques à la coque	13.00 €
Oeufs meurette en cassolette	14.00 €

Poissons chauds

Paupiette de saumon aux asperges	17.00 €
Dos de cabillaud rôti aux fines herbes	16.00 €
Filet de dorade au Gewurztraminer	17.00 €
Brochette de St.Jacques au Chablis	18.00 €
Cassolette de homard et St Jacques	20.00 €
Rôti de lotte au lard fumé	20.00 €
Charlotte de sole sauce Noilly	16.00 €

Volailles

Parmentier de canard	17.00 €
Chartreuse de canard et foie gras	17.00 €
Roulade de poulet farci aux girolles et foie gras	16.00 €
Blanc de pintadeau à la crème d'échalote	17.00 €
Rôti de chapon aux morilles	18.00 €

Viandes

Jambon en croûte à la chablisienne	16.00 €
Filet mignon de porc en croûte de noisette	16.00 €
Filet de boeuf Stroganoff	19.00 €
Filet mignon de veau en croûte	19.00 €
Tournedos de veau et sa pépite de boudin blanc	20.00 €
Daube de sanglier en croûte	16.00 €
Noisette de chevreuil romanoff	20.00 €

Plats pour mini 6 pers.

Poularde fermière aux queues écrevisses	16.00 €
Poulet de ferme aux morilles	16.00 €
Chapon de ferme au boudin blanc	19.00 €

Fromages

Plateau de fromages locaux et festifs	8.00 €
---------------------------------------	--------



Suggestion de Repas

44.00 € par personne

Trio de saumons
Tournedos de veau et sa pépite de boudin blanc
& sa bouquetière de légumes
Fromages locaux et festifs

38.00 € par personne

Saumon fumé "fait maison"
Roulade de poulet farci aux girolles et foie gras
& sa bouquetière de légumes
Fromages locaux et festifs

33.00 € par personne

Galantine de volaille
Filet mignon de veau en croûte
& sa bouquetière de légumes
Fromages locaux et festifs

Chapons, Pintades et
Poulets de ferme élevés
à Maillot dans l'Yonne

Tous nos poissons,
viandes et volailles
sont accompagnés d'une
garniture de légumes