

DISTRIBUTEUR PRODUITS FRAIS

24/24h

Lait et œufs - Charcuterie
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.lemaitre89.fr

à Maillot
16 Grande Rue
Tél. 03 86 65 17 53
secretariat@lemaitre89.fr

ARROW
Greg Gréchova 06 11 45 10 01

LE MAÎTRE
TRAITEUR

Ouverture exceptionnelle

Au magasin
les 23, 24, 30 et 31 Décembre
Le 25 décembre (matin)

Au marché de Sens
les 20, 24, 27 et 31 Décembre

Fermeture exceptionnelle
le samedi 25 décembre 2020
et du samedi 1er janvier
au lundi 3 janvier 2022 inclus

*Service livraison
sur demande*

Tarifs valables du 1er Décembre 2021 au 10 Janvier 2022



Notre sélection de fin d'année ...



Apéritifs

Pain surprise (50 pièces)	25.00 €
Pain surprise (70 pièces)	30.00 €
Cocktails chauds (la pièce)	1.50 €
Toasts variés (la pièce)	1.50 €
Macaron au foie gras (la pièce)	2.00 €
Finger au saumon (la pièce)	2.00 €
Mini burger (la pièce)	1.50 €
Mini burger foie gras et figues (la pièce)	2.00 €

Entrées froides

Boudin blanc à la truffe à 1 % (le Kg)	27.50 €
Galantine de volaille (2 tranches)	5.00 €
Foie gras de canard français et son macaron	12.00 €
Carpaccio de boeuf et foie gras	13.00 €
Saumon fumé fait maison (2 tranches)	10.00 €
Terrine de homard	10.00 €
Rosace de St.Jacques sur lit de ratatouille	11.00 €
Persillé de saumon et colin	11.00 €
Trio de saumon (fumé, mariné, tartare)	14.00 €

Entrées chaudes

Escargots (très gros - la dz.)	8.50 €
Bonbons d'escargots bio d'Armeau à l'Epoisses	11.00 €
Feuilleté forestier au boudin blanc	8.00 €
Croustillant de foie gras aux pommes fondantes	10.00 €
Bouchée à la reine	4.50 €
Bouchée aux fruits de mer	6.00 €
Coquille St Jacques	8.00 €
Coquille St Jacques à la coque	10.00 €

Poissons chauds

Paupiette de saumon aux asperges	11.00 €
Dos de cabillaud rôti au Ratafia	12.00 €
Filet de dorade au Gewurztraminer	12.00 €
Brochette de St.Jacques au Chablis	15.00 €
Cassolette de homard et St Jacques	15.50 €
Filet de loup sauce aux fines herbes	11.00 €
Rôti de lotte au lard fumé	16.50 €
Charlotte de sole sauce Noilly	18.50 €

Volailles

Cuisse de canette à l'orange	14.00 €
Filet de canard aux pommes et miel	14.00 €
Roulade de poulet farci aux girolles et foie gras	14.00 €
Blanc de pintadeau à la crème d'échalote	15.00 €
Rôti de chapon aux morilles	16.00 €

Viandes

Ris de veau braisé	17.50 €
Jambon en croûte à la Chablisienne	13.00 €
Filet mignon de porc en croûte de noisette	14.00 €
Filet de boeuf Stroganoff	17.00 €
Filet mignon de veau en croûte	17.00 €
Tournedos de veau et sa pépite de boudin blanc	17.00 €
Daube de sanglier en croûte	15.00 €
Noisette de chevreuil romanoff	17.00 €

Plats pour mini 6 pers.

Poularde fermière aux queues écrevisses	13.50 €
Poulet de ferme aux morilles	13.50 €
Pintade de ferme farcie aux marrons	14.50 €
Chapon de ferme au boudin blanc	16.00 €

Fromages

Plateau de fromages locaux et festifs	6.00 €
---------------------------------------	--------



Suggestion de Repas

45.00 € par personne

Trio de saumons
Croustillant de foie gras aux pommes
Tournedos de veau et sa pépite de boudin blanc
& sa bouquetière de légumes
Fromages locaux et festifs



40.00 € par personne

Saumon fumé "fait maison"
Bonbons d'escargots bio d'Armeau à l'Epoisses
Roulade de poulet farci aux girolles et foie gras
& sa bouquetière de légumes
Fromages locaux et festifs



35.00 € par personne

Galantine de volaille
Coquilles Saint-Jacques à la coque
Filet mignon de porc en croûte de noisettes
& sa bouquetière de légumes
Fromages locaux et festifs

Joyeuses fêtes !

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