



*La famille Toutain et toute leur équipe
vous souhaitent
d'excellentes fêtes de fin d'année!*

Toutain
TRAITEUR

3 rue Saint-Luc - 36000 Châteauroux
Tél. : 02 54 22 08 99
toutain.traiteur@orange.fr

Conception, impression : LASEPHOT 147, av. de Verdun - Châteauroux - 02 54 35 01 36

Réveillons de Noël et de la Saint-Sylvestre **2025**

Toutain
TRAITEUR



Pour votre apéritif

Cuillère de haddock, légumes croquants, vinaigrette acidulée.....	2.60 €
Cuillère de foie gras de canard, confit d'oignons et spéculos	2.60 €
Cuillère de saumon mariné à l'aneth, crème légère à la moutarde	2.60 €
Pain surprise prestige (saumon et foie gras).....	
.....	30 € pour 5 personnes / 55 € pour 10 personnes
Assortiment de gougères, 4 pièces	
Comté, truite fumée et ciboulette, chorizo et chèvre frais, jambon sec et tomate confite	2.00 €, les 4 pièces
Assortiment d'amuses bouches, 6 pièces	
Mini bouchée à la reine, mini beignet de langoustines, mini croque-monsieur, mini pruneau au lard, mini banane bacon, börek au parmesan.....	5.00 €, les 6 pièces

Pour votre Entrée

Assortiment de galantines (100g/personne) - Volaille pistache et faisan.....	5.00 €, la part
Nonette d'aile de raie aux petits légumes	6.50 €, la part
Pâté en croûte de volaille, foie gras et morilles	6.50 €, la part
Tatin de foie gras.....	8.00 €, pièce
Escargot de bourgogne au beurre persillé.....	7.50 €, les douze
Foie gras de canard maison (60g).....	12.00 €, la part
Bouchée financière au ris de veau	6.00 €, pièce

Poissons et crustacés

Langouste à la parisienne ou thermidor.....	25.00 €, pièce
Homard à la parisienne ou thermidor	22.00 €, pièce
Saumon fumé écossais (60g)	7.50 €, la part
Coquille de queue de langouste	8.50 €, pièce

Les poissons chauds

Coquille Saint-Jacques traditionnelle ou provençale	7.50 €, pièce
Gratin de fruit de mer	9.00 €, la part
Dos de sandre au vinaigre de Xérès	13.00 €, la part
Lotte à l'américaine	15.00 €, la part
Quenelle de brochet, sauce homardine	7.50 €, la part
Cassolette de Saint-Jacques, moules et crevettes aux petits légumes	
.....	14.00 €, la part

Les viandes chaudes

Gigue de chevreuil, sauce grand veneur	13.50 €, la part
Fricassé de poularde aux girolles	13.50 €, la part
Ris de veau aux morilles	14.50 €, la part
Suprême de chapon rôti aux marrons	13.50 €, la part
Jambon en croûte au Porto (à partir de 6 parts)	12.00 €, la part
Filet de bœuf et croûte aux morilles (à partir de 6 parts).....	15.00 €, la part

Les accompagnements

Pommes cuites à la gelée de groseille	1.70 €, la part
Purée de patate douce aux éclats de châtaignes	4.50 €, la part
Pommes dauphines.....	3.00 €, la part
Purée aux morilles.....	5.00 €, la part
Poêlée de pleurotes	5.00 €, la part
Flan de légumes	1.70 €, la part
Purée de céleri	3.50 €, la part

Les desserts

Bûche crème au beurre	3.60 €, la part
Bûche poire, caramel beurre salée	4.00 €, la part
Bûche vanille, passion, coco.....	4.00 €, la part
Bûche façon forêt noire	4.00 €, la part

Nous prenons vos commandes jusqu'au samedi 20 décembre pour le 24 et 25 décembre et jusqu'au samedi 27 décembre pour le 31 décembre.

Nos prix sont indicatifs et susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages.

Touffain
TRAITEUR