



Les fêtes à la carte

avec le traiteur Olivier CLAIX

NOËL & NOUVEL AN 2026

Cette année, plus de menus imposés : une vaste carte, valable aussi bien pour Noël que pour le Nouvel An, dans laquelle composer votre propre menu.

(Pour votre facilité, nous vous conseillons de choisir autant que possible les mêmes plats pour l'ensemble de vos convives.)

Zakouskis

La boîte de 20 zakouskis froids 25,00 €
5 variétés

La boîte de 20 zakouskis chauds 25,00 €
5 variétés

Entrées froides

Salade de lentilles corail, carottes, courgettes – Duo de houmous (Végétarien) 10,00 €
+ 2 € de caution pour le contenant en verre

Le saumon fumé maison (tranché) et sa crème à la moutarde, citron et aneth 10,00 €

Le duo de foie gras de canard et magret de canard fumé maison 12,00 €
Chutney de betterave à la framboise

Le thon dans tous ses états – Vermicelles multicolores – Vinaigrette asiatique 13,00 €
Fumé maison, confit à l'huile d'olive vierge, en tartare au soya et sésame

Crabe des neiges – Wasabi – Pomme verte, poire, céleri, citron vert, gingembre 14,00 €
+ 2 € de caution pour le contenant en verre

Compressé de ris de veau, foie gras, artichaut, gelée de bœuf 16,50 €
Salade de jeunes pousses aux herbes et pignons de pin torréfiés

Entrées chaudes

Scampis – Poireaux, saumon fumé, crème surette 11,00 €
Linguines « en noir et blanc »

Rouget – Quinoa gourmand – Sauce safran 15,50 €
Salade croquante de fenouil

Poule faisane – Lard fumé – Chicons – Clémentines 16,00 €
Coque briochée



Les fêtes à la carte

NOËL & NOUVEL AN 2026

Plats principaux

Risotto aux légumes et au Mascarpone de la ferme du Buis Végétarien	11,50 €
Brocoli, butternut, chou-fleur – Copeaux de Parmigiano Reggiano	
Suprême de poulet jaune farci aux raisins	18,50 €
Jus de volaille à la liqueur de thym et Verjus du domaine Marion Pla (en St Chinian) – Palette colorée	
Steak de cerf	22,00 €
Sauce au Gin « 19 août Gervin », coulis d'abricot, romarin – Palette colorée	
Tournedos de veau en croûte de Parmesan, pistaches, noisettes du Piémont	25,00 €
Palette colorée	
Choucroute de poisson « à ma façon »	26,00 €
Cabillaud poêlé, saumon fumé maison, gambas, moules – Beurre blanc à l'orange sanguine	

Enfants

Bruschetta tomate – Jambon – Mozzarella (entrée)	5,00 €
Hachis parmentier aux petits légumes	7,00 €

Commander

Commandes prises uniquement par téléphone au
+32 (0)69 66 69 36

Avant le jeudi 17 décembre pour Noël

Avant le jeudi 24 décembre pour le Nouvel An

Enlèvements

Noël : jeudi 24 décembre de 10 h à 16 h 30 et
vendredi 25 décembre de 10 h à 11 h 30

Nouvel An : jeudi 31 décembre de 10 h à 16 h
30

L'horaire exact d'enlèvement sera défini ensemble lors de votre réservation. Paiement à l'enlèvement en espèces ou via l'application Bancontact (QR code). Tous les prix s'entendent TTC.

Photos de tous les plats sur www.traiteur-claix.com



Olivier Claix

Traiteur – Organisateur de réceptions

Place, 6 – 7904 Pipaix · Tél. 069/66.69.36

olivier@traiteur-claix.com · www.traiteur-claix.com