



**Olivier Claix**  
**Traiteur - Organisateur de réceptions**

Place de Pipaix 6  
7904 PIPAIX  
Tél / Fax : 069/66.69.36

*www.traiteur - claix.com*  
*e-mail : olivier @ traiteur - claix.com*

## Le secret ... de vos réceptions réussies

En cette fin d'année 2018, mon équipe et moi sommes heureux de vous présenter tous nos vœux de bonheur pour l'année à venir.

Nous en profitons pour vous proposer nos créations qui seront dans vos assiettes pour les fêtes de fin d'année.

Cette année encore, nos menus seront différents à la Noël et au Nouvel An ; soyez-y attentifs !

*Pour des raisons pratiques, aucun changement ne sera accepté dans les menus.  
La carte est aussi disponible pour créer votre menu selon vos envies.*

*Pour votre facilité, nous vous conseillons de choisir des plats identiques pour tous vos convives : si vous ne « stressez » pas en cuisine, la fête n'en sera que plus réussie !  
Pensez-y !*

*En cas d'allergie d'un de vos convives, merci de nous contacter afin que nous puissions voir ensemble la liste des produits allergènes pouvant être contenus dans nos préparations.*

**Pour des conseils vins judicieux pouvant accompagner vos plats, n'hésitez pas à nous contacter, un choix de vins en accord sera disponible sur réservation.**

**La photo de tous les plats sur [www.traiteur-claix.com](http://www.traiteur-claix.com)**

Menu de Noël N°1 à 25 € ttc

Le velouté aux champignons blonds et allumettes de lardons fumés

Scampis - épices du sud - courgette - carotte

Poulet jaune - ananas en pickels à la créole - légumes glacés - épices tandoori - galette de pomme de terre aux graines de fenouil et de cumin

Menu de Noël N°2 à 38,00 € ttc

« Comme une tomate-crevettes » :

Structure de crevettes grises - tomate-basilic thaï - feta - croquette aux crevettes grises

Raviole de cuisses de grenouille (décortiquées) - ail confit - petits légumes  
- céleri rave en purée et frit

Pastilla de confit de canard au citron et thym - crème de butternut

Menu de Noël N°3 à 49,00 € ttc

Foie gras - lardons - tomate (séchée et confite) - artichaut grillé - vinaigrette  
au jus de viande et Balsamique - pain perdu à l'origan

Limande croustillante - quinoa - jus corsé aux fruits de mer - mousse d'herbes  
au jus de moule

Filet d'agneau - haricots, fèves, pois chiche, carotte - pesto  
- pomme de terre boulangère

Menu "enfants" Noël à 12,00 € TTC

Mini pizza aux boulettes

OU

Quiche à la tomate et fromage

Le médaillon de dinde, tagliatelles de carottes, duchesse de pomme de terre

OU

Le mini-burger italien, rosti de pomme de terre

## La carte de Noël (24 et 25 décembre)

- \* Les zakouski froids (la boîte de 20 pièces) 18,00 € TTC
- \* Les zakouski chauds (la boîte de 20 pièces) 18,00 € TTC
- \* Les petites « mises en bouche » (la boîte de 12 pièces) 20,00 € TTC

- \* Le sorbet à la fleur de Sureau (le litre) 12,00 € TTC

### Les entrées froides

- \* Foie gras de canard au naturel (le bloc de 100 grs, idéal pour 2 personnes)  
(chutney cerise-régliasse offert) 10,00 € TTC
- \* « Comme une tomate-crevettes » : 12,00 € TTC  
Structure de crevettes grises - tomate-basilic thaï - feta - croquette aux crevettes grises
- \* Foie gras - lardons - tomate (séchée et confite) - artichaut grillé - vinaigrette  
au jus de viande et Balsamique - pain perdu à l'origan 16,00 € TTC
- \* Le saumon « en Belle-View » version 2018 (dressé en verre individuel) 15,00 € TTC
- \* Le homard « en Belle-View » version 2018 (dressé en verre individuel) 25,00 € TTC

### Les entrées chaudes

- \* Le velouté aux champignons blonds et allumettes de lardons fumés (le litre) 10,00 € TTC
- \* Raviole de cuisses de grenouille (décortiquées) - ail confit - petits légumes  
- céleri rave en purée et frit 11,00 € TTC
- \* Scampi - épices du sud - courgette - carotte 11,00 € TTC
- \* Limande croustillante - quinoa - jus corsé aux fruits de mer - mousse d'herbes  
au jus de moule 14,00 € TTC

### Les plats principaux

- \* Poulet jaune - ananas en pickels à la créole - légumes glacés - épices tandoori  
- galette de pomme de terre aux graines de fenouil et de cumin 13,00 € TTC
- \* Suprême de pintade - jus au vinaigre de grenade - linguines aux noisettes  
et châtaignes - épinards à la tomate confite 16,00 € TTC
- \* Pastilla de confit de canard au citron et thym - crème de butternut 17,00 € TTC
- \* Filet d'agneau - haricots, fèves, pois chiche, carotte - pesto - pomme de terre  
bougère 22,00 € TTC
- \* Veau - croquette de risotto aux giroles - « jus court » à l'essence de cèpes –  
tomate cerise marinée comme un Bloody-Mary à la Tequila 23,00 € TTC

**Afin de bien vous servir, nous acceptons les réservations jusqu'au lundi 17 décembre pour la Noël .**

**Menu de Nouvel An N°1 à 25 €ttc**

Le velouté aux champignons blonds et allumettes de lardons fumés

Scampi - épices du sud - courgette - carotte

Poulet jaune - ananas en pickels à la créole - légumes glacés - épices tandoori - galette de pomme de terre aux graines de fenouil et de cumin

**Menu de Nouvel An N°2 à 37,00 €ttc**

Crèmeux de fromage de brebis aux olives - Lomo de porc aux épices (Salaisons Le Béjac à Basècles) - poivrons jaune et rouge

Bonbon croquant de langue et petits légumes - chou chinois, pomme et graines de tournesol - vinaigrette chaude au curry Biryani

Suprême de pintade - jus au vinaigre de grenade - linguines aux noisettes et châtaignes - épinards à la tomate confite

**Menu de Nouvel An N°3 à 45,00 €ttc**

Truite fumée - betterave de 3 façons - brocoli et pain noir

Filets de caille - salsifis à la tartufata, laqué et en chips - jus au Banyuls

Veau - croquette de risotto aux giroles - « jus court » à l'essence de cèpes - tomate cerise marinée comme un Bloody-Mary à la Tequila

**Menu "enfants" Nouvel An à 12,00 €TTC**

Mini pizza aux boulettes

OU

Quiche à la tomate et fromage

Le médaillon de dinde, tagliatelles de carottes, duchesse de pomme de terre

OU

Le mini-burger italien, rosti de pomme de terre

## La carte de Nouvel An (31 décembre et 1er janvier)

- \* Les zakouski froids (la boîte de 20 pièces) 18,00 € TTC
- \* Les zakouski chauds (la boîte de 20 pièces) 18,00 € TTC
- \* Les petites « mises en bouche » (la boîte de 12 pièces) 20,00 € TTC

- \* Le sorbet à la fleur de Sureau (le litre) 12,00 € TTC

### Les entrées froides

- \* Foie gras de canard au naturel (le bloc de 100 grs, idéal pour 2 personnes)  
(chutney cerise-réglisse offert) 10,00 € TTC
- \* Crémeux de fromage de brebis aux olives - Lomo de porc  
aux épices (Salaisons Le Béjac à Basècles) - poivrons jaune et rouge 11,00 € TTC
- \* Truite fumée - betterave de 3 façons - brocoli et pain noir 11,00 € TTC
- \* Le saumon « en Belle-Vue » version 2018 (dressé en verre individuel) 15,00 € TTC
- \* Le homard « en Belle-Vue » version 2018 (dressé en verre individuel) 25,00 € TTC

### Les entrées chaudes

- \* Le velouté aux champignons blonds et allumettes de lardons fumés (le litre) 10,00 € TTC
- \* Scampi - épices du sud - courgette - carotte 11,00 € TTC
- \* Bonbon croquant de lingue et petits légumes - chou chinois, pomme et  
graines de tournesol - vinaigrette chaude au curry Biryani 12,00 € TTC
- \* Filets de caille - salsifis à la tartufata , laqué et en chips - jus au Banyuls 14,00 € TTC

### Les plats principaux

- \* Poulet jaune - ananas en pickels à la créole - légumes glacés - épices tandoori  
- galette de pomme de terre aux graines de fenouil et de cumin 13,00 € TTC
- \* Suprême de pintade - jus au vinaigre de grenade - linguines aux noisettes  
et châtaignes - épinards à la tomate confite 16,00 € TTC
- \* Pastilla de confit de canard au citron et thym - crème de butternut 17,00 € TTC
- \* Filet d'agneau - haricots, fèves, pois chiche, carotte - pesto  
- pomme de terre boulangère 22,00 € TTC
- \* Veau - croquette de risotto aux giroles - « jus court » à l'essence de cèpes –  
tomate cerise marinée comme un Bloody-Mary à la Tequila 23,00 € TTC

Afin de bien vous servir, nous acceptons les réservations jusqu'au lundi 24 décembre pour le Nouvel An.