



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

Voilà à nouveau une année qui s'achève et déjà le moment est venu de vous proposer nos suggestions pour vos repas des fêtes de Noël et de nouvel an.

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

Menu de Noël N°1 à 26,00 € ttc

Le velouté à la betterave et radis blanc

Fine tarte feuilletée aux légumes du sud – Daurade sébaste et rouget – Crème d’ail et paprika fumés, Pastis Patinette (*Distillerie Gervin*)

Tonnelet de dinde – Tartelette sablée à l’oignon, mirabelles et romarin – Jus à la fleur d’hibiscus

Menu de Noël N°2 à 39,00 € ttc

Carpaccio de bœuf – Thon en tartare et en tataki – Raviole au céleri rave – Marinade au soya, sésame et gingembre

Canard façon Parmentier au panais

Noisettes de selle d’agneau – Sauce « comme une béarnaise » à l’alcool d’estragon (*Distillerie Gervin*) – Tatin de fenouil et feta (*Fromagerie Cange*)

Menu de Noël N°3 à 47,00 € ttc

Foie gras – Gelée de BeePee’s (*Dard-Dard SRL*) – Pétales d’oignon et confit au safran (Säor) et miel (*Bee&you*) – Yaourt grec.

Brioche semi-feuilletée à la fleur de sel (*Boulangerie Graines de pain*)

Filet de plie – Purée et couscous de chou-fleur – Sauce à l’arête – Mayonnaise à l’ail noir

Tournedos et ris de veau poêlés – Pomme Natira pochée au curry léger (*Vergers de Barry*) – Jus au vinaigre de cidre

Menu "enfants" Noël à 12,00 € TTC

Mini Flamenkuche (tarte flambée à l’alsacienne)

OU

Soufflé au fromage

— — — — —
Blanquette de dinde aux légumes – Riz Pilaf

OU

Moussaka

La carte de Noël (24 et 25 décembre)

- * Les zakouski froids (la boîte de 20 pièces) 19,00 € TTC
- * Les zakouski chauds (la boîte de 20 pièces) 19,00 € TTC
- * Les petites « mises en bouche » (la boîte de 12 pièces) 20,00 € TTC

- * Le sorbet à la rose (le litre) 12,00 € TTC

Les entrées froides

- * Foie gras de canard au naturel (le bloc de 100 grs, idéal pour 2 personnes)
(chutney oignons – figue offert) 10,00 € TTC
- * Carpaccio de bœuf – Thon en tartare et en tataki – Raviole au céleri rave
– Marinade au soya, sésame et gingembre 11,50 € TTC
- * Foie gras – Gelée de BeePee's (*Dard-Dard SRL*) – Pétales d'oignon et confit au safran (Säor)
et miel (*Bee&you*) – Yaourt grec
– Brioche semi-feuilletée à la fleur de sel (*Boulangerie Graines de pain*) 16,00 € TTC
- * Le saumon « en Belle-Vue » (dressé en verre individuel) 15,00 € TTC
- * Le homard « en Belle-Vue » (dressé en verre individuel) 25,00 € TTC

Les entrées chaudes

- * Le velouté à la betterave et radis blanc (le litre) 8,00 € TTC
- * Fine tarte feuilletée aux légumes du sud - Daurade sébaste et rouget – Crème d'ail et paprika fumés,
Pastis Patinette (*Distillerie Gervin*) 11,00 € TTC
- * Filet de plie – Purée et couscous de chou-fleur – Sauce à l'arête –
Mayonnaise à l'ail noir 12,50 € TTC
- * Canard façon Parmentier au panais 11,00 € TTC

Les plats principaux

- * Tonnelet de dinde – Tartelette sablée à l'oignon, mirabelles et romarin –
Jus à la fleur d'hibiscus 13,00 € TTC
- * Tournedos de bœuf – Croquette de carbonnade à la Bush « Prestige » (*Brasserie Dubuisson*) –
Fondue d'épinards et roquette 17,00 € TTC
- * Noisettes de selle d'agneau – Sauce « comme une béarnaise » à l'alcool d'estragon (*Distillerie Gervin*)
– Tatin de fenouil et feta (*Fromagerie Cange*) 18,50 € TTC
- * Pigeonneau en cuisson lente (*Le pigeonneau des Collines*) – Farce au foie gras (*le paysan des Collines*) en feuille de chou vert – Echalote mijotée au vin rouge –
Jus des carcasses concentré et jus de betterave 22,00 € TTC
- * Tournedos et ris de veau poêlés – Pomme Natira pochée au curry léger (*Vergers de Barry*) –
Jus au vinaigre de cidre 22,00 € TTC

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

Menu de *Nouvel An* N°1 à 26,00 € ttc

Le velouté à la betterave et radis blanc

Fine tarte feuilletée aux légumes du sud – Daurade sébaste et rouget – Crème d'ail et paprika fumés, Pastis Patinette (*Distillerie Gervin*)

Tonnelet de dinde – Tartelette sablée à l'oignon, mirabelles et romarin – Jus à la fleur d'hibiscus

Menu de *Nouvel An* N°2 à 39,00 € ttc

Compressée d'aile de raie aux fines herbes – Gelée de vinaigre de vin –
Condiment « vierge » de tomate et pistaches

Blanquette de joue de porc à l'ancienne au Riesling

Tournedos de bœuf – Croquette de carbonnade à la Bush « Prestige » (*Brasserie Dubuisson*) –
Fondue d'épinards et roquette

Menu de *Nouvel An* N°3 à 45,00 € ttc

Gâteau de homard et écrevisses – Taboulé aux pétales de rose, bleuets et poivre vert de Sichuan –
Granny Smith, radis et crème au raifort.

Escalope de saumon rôtie au lard fumé – Choucroute adoucie à la crème et échalote – Beurre blanc

Pigeonneau en cuisson lente (*Le pigeonneau des Collines*) – Farce au foie gras (*le paysan des Collines*) en feuille de chou vert – Echalote mijotée au vin rouge – Jus des carcasses concentré et jus de betterave

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

Mini Flamenkuche (tarte flambée à l'alsacienne)

OU

Soufflé au fromage

— — — — —
Blanquette de dinde aux légumes – Riz Pilaf

OU

Moussaka

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

- * Les zakouski froids (la boîte de 20 pièces) 19,00 € TTC
- * Les zakouski chauds (la boîte de 20 pièces) 19,00 € TTC
- * Les petites « mises en bouche » (la boîte de 12 pièces) 20,00 € TTC

- * Le sorbet à la rose (le litre) 12,00 € TTC

Les entrées froides

- * Foie gras de canard au naturel (le bloc de 100 grs, idéal pour 2 personnes)
(chutney oignons – figue offert) 10,00 € TTC
- * Compressée d'aile de raie aux fines herbes – Gelée de vinaigre de vin –
Condiment « vierge » de tomate et pistaches 11,50 € TTC
- * Gâteau de homard et écrevisses – Taboulé aux pétales de rose, bleuet et poivre vert de Sichuan –
Pomme Granny Smith, radis et crème au raifort 13,00 € TTC
- * Le saumon « en Belle-Vue » (dressé en verre individuel) 15,00 € TTC
- * Le homard « en Belle-Vue » (dressé en verre individuel) 25,00 € TTC

Les entrées chaudes

- * Le velouté à la betterave et radis blanc (le litre) 8,00 € TTC
- * Fine tarte feuilletée aux légumes du sud – Daurade sébaste et rouget –
Crème d'ail et paprika fumés, Patinette (*Distillerie Gervin*) 11,00 € TTC
- * Escalope de saumon rôtie au lard fumé – Choucroute adoucie à la crème et échalote
– Beurre blanc 12,00 € TTC
- * Blanquette de joue de porc à l'ancienne au Riesling 12,00 € TTC

Les plats principaux

- * Tonnelet de dinde – Tartelette sablée à l'oignon, mirabelles et romarin –
Jus à la fleur d'hibiscus 13,00 € TTC
- * Tournedos de bœuf – Croquette de carbonnade à la Bush « Prestige » (*Brasserie Dubuisson*) –
Fondue d'épinards et roquette 17,00 € TTC
- * Noisettes de selle d'agneau – Sauce « comme une béarnaise » à l'alcool d'estragon (*Distillerie Gervin*)
– Tatin de fenouil et feta (*Fromagerie Cange*) 18,50 € TTC
- * Pigeonneau en cuisson lente (*Le pigeonneau des Collines*) – Farce au foie gras (*le paysan des Collines*) en feuille de chou vert – Echalote mijotée au vin rouge –
Jus des carcasses concentré et jus de betterave 22,00 € TTC
- * Tournedos et ris de veau poêlés – Pomme Natira pochée au curry léger (*Vergers de Barry*) –
Jus au vinaigre de cidre 22,00 € TTC

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