



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

Après une année riche en émotion et rebondissements, voici venu le temps de vous faire parvenir nos propositions pour les fêtes de Noël et Nouvel An.

Cette année, il n'y aura plus de possibilités de choisir des plats à la carte, ce sont 2 menus différents par fête que nous vous proposons.

Pour des raisons pratiques, aucun changement ne sera accepté dans les menus.

Afin de respecter au maximum les distances et la sécurité dans nos cuisines, nous serons obligés de travailler à personnel réduit et nous serons donc dans l'obligation de limiter le nombre de commandes.

Un conseil, ne tardez pas à réserver, les premiers arrivés seront les premiers servis !!!

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

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.

Par solidarité avec mes amis de la maison Brunin-Guillier à Gaurain, nous vous proposons un choix de vins soigneusement sélectionnés et vendus par eux. (à commander en même temps que vos plats) Vous pourrez enlever vos commandes en même temps que vos plats chez moi à Pipaix.

Les enlèvements de vos commandes se feront :

*** Le jeudi 24 décembre entre 10h et 18h et vendredi 25 décembre entre 9h et 11h30 pour la Noël**

*** Le jeudi 31 décembre entre 10 h et 18h pour le Nouvel An.**

Plus que jamais, nous comptons sur vous, merci de votre soutien.

A la carte :

Le bloc de foie gras de 100 grs et chutney de Rhubarbe au sirop de lilas : 10€ ttc

Le Crémant de Limoux Cuvée « Passion », Domaine Delmas : 14 € ttc

Champagne Chassenay d'Arce « Cuvée Sélection » : 20 € ttc

Menu de Noël à 35 € ttc (3 services)

Filet de loup de mer en feuille de poireau - Beurre blanc à la tomate et vinaigre de vin rouge - Galette croquante au fromage de la ferme de l'Épinette et fines herbes

Montravel blanc sec, Château Puy-Servain : 8 € ttc

Pouilly-Fumé, Château Favray : 14 € ttc

Noisettes de filet pur de porc - Tatin de chicon - Jus aux noix

Chamasutra - Cellier des Chartreux : 8€ ttc

Primitivo Marzaglia - Tenuta Patruno (Pouilles) : 14,50 € ttc

Timbale au chocolat blanc et Spéculoos - Purée de marron - Biscuit d'amande - Caramel à la fleur de sel - Ganache chocolat

Menu de Noël à 52 € ttc (4 services)

Panna cotta au céleri rave et chou-fleur - Haddock et saumon fumés - Belgian Caviar

Le Crémant de Limoux Cuvée « Passion », Domaine Delmas : 14 € ttc

Champagne Chassenay d'Arce « Cuvée Sélection » : 20 € ttc

Compressée de ris de veau - Escalope de ris de veau croustillante - Poêlée de champignons "cueillette du jour" - Jus à la sarriette

Fiefs Vendéens « Vent d'Ouest », Vignobles Mercier : 9,50 € ttc

Graves blanc « Cuvée Julien », Château Magneau : 12,50 € ttc

Médaille de magret de canard - Coulis d'agrumes au poivre de Lampong - Rouleau de printemps aux germes de blé et fruits exotiques

Côtes du Rhône, Syrah, Domaine Gassier : 9,50 € ttc

Côtes du Roussillon Villages « Tradition », Domaine Depeyre : 11,50 €

Timbale au chocolat blanc et Spéculoos - Purée de marron - Biscuit d'amande - Caramel à la fleur de sel - Ganache chocolat

Menu « enfants » Noël à 18 € ttc (3 services)

Quiche aux poireaux et fromage

Risotto aux légumes et dés de dinde

Timbale au chocolat blanc et Spéculoos - Purée de marron - Biscuit d'amande - Caramel à la fleur de sel - Ganache chocolat

A la carte :

Bloc de foie gras de 100 grs et chutney de Rhubarbe au sirop de lilas : 10€ ttc

Conca del Riu Anoia - Raventos I Blanc - Blanc de Blancs : 17 € ttc

Champagne EPC - Blanc de Blanc extra brut : 30 € ttc

Menu de Nouvel An à 35 € ttc (3 services)

Saumon rôti - Lentilles vertes, Mascarpone (ferme du Buis) et poitrine fumée - Aigre doux de betterave

Trentino Chardonnay Riserva, Castel Firmian : 9,50 € ttc

Macon-Verze, Domaine Thibert : 15,50 € ttc

Suprême de poulet - "Faux couscous" de légumes - Bouillon crémé au beurre fumé

Luberon « Terres de Safres », Domaine le Novi : 9 € ttc

Saint-Chinian « Pierre Plantée », Domaine Les Eminades : 11 € ttc

Assiette gourmande: "Barquette russe" - Religieuse praliné et pistache - Verrine citron et framboise - Merveilleux chocolat

Menu de Nouvel-An à 52 € ttc (4 services)

Tartare de veau, truffe et Parmigiano Reggiano - Mayonnaise de céleri - Chips de panais

Conca del Riu Anoia - Raventos I Blanc - Blanc de Blancs : 17 € ttc

Champagne EPC - Blanc de Blanc extra brut : 30 € ttc

Limande grillée, farce de homard - Risotto de quinoa et carotte - Réduction des carcasses de homard au piment d'Espelette et beurre noisette

Côtes de Gascogne « La Côte d'Heux », Domaine Chiroulet : 10 € ttc

Chablis, Domaine Christophe et Fils : 15 € ttc

Filet de marcassin - Fonds de gibier à la "Noisette-Coffee Gerwin" - Pickles d'orange

Sicile Syrah, Feudo Arancio : 7,50 €

Côtes du Roussillon Villages, Château les Pins : 15,50 € ttc

Assiette gourmande: "Barquette russe" - Religieuse praliné et pistache - Verrine citron et framboise - Merveilleux chocolat

Menu « enfants » Nouvel An à 18 € ttc (3 services)

Mini croque-monsieur à l'italienne

Boulette de viande "à la liégeoise sauce lapin" - Mijotée de pomme de terre à la crème

Assiette gourmande: "Barquette russe" - Religieuse praliné et pistache - Verrine citron et framboise - Merveilleux chocolat