



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 toujours assez spéciale, voici venu le temps de vous faire parvenir nos propositions pour les fêtes de Noël et Nouvel An.

Cette année encore, il n'y aura pas 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.

[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.

Ne disposant pas de terminal de paiement, le paiement devra impérativement se faire en liquide

En collaboration 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 de vins en même temps que vos plats chez moi à Pipaix.

Les enlèvements de vos commandes se feront :

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

*** Le vendredi 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 foie gras de canard (bloc de 100 grs) - Chutney d'oignon rouge à la Bush de Nuits (Brasserie Dubuisson) et vinaigre de Xérès : 10 € ttc

Domaine Delmas - Cuvée Passion- Crémant de Limoux : 14,00 € ttc

Champagne EPC - Brut nature : 30 € ttc

Menu de Noël à 36 € ttc (3 services)

Filet de loup de mer poêlé au beurre de ferme (ferme de la Warde) – Brunoise de courgette, oignon rouge, patate douce et céleri rave – Crème surette (Ferme Bruneau) en marinère au jus de moules

Chateau Fontenille - « Je suis gris » (Entre-deux-mers) : 10,00 € ttc

Bourgogne Chardonnay - Domaine Thibert : 15,00 € ttc

Noisettes de filet pur de porc à la crème de cassis et liqueur de groseille au Sureau (Gerwin)

(Gaufre de pomme de terre au jus de betterave – céleri confit au beurre – chiconette au sirop d'érable – chou de Bruxelles – pickles de betterave)

Domaine Maby - Variation - Côtes du Rhône : 10,00 € ttc

Château Haut Monplaisir - Cahors Prestige : 15,00 € ttc

Sapin « Spéculoos » - Chocolat - Mandarine

Menu de Noël à 52 € ttc (4 services)

*St Jacques et queues de langoustine aux agrumes et fruits exotiques.
Gel de Campari*

Domaine Delmas - Cuvée Passion- Crémant de Limoux : 14,00 € ttc

Champagne EPC - Brut nature : 30 € ttc

Foie gras poêlé (Le Paysan des Collines) – Poire au vin rouge et épices (Vergers de Barry) – Pavé de brioche « brulée »

Domaine Chiroulet - Terroir Gascon rouge : 9,00 € ttc

Domaine Rotier - Les Gravelles rouge (Gaillac) : 11,00 € ttc

*La caille (désossée) farcie aux giroldes – Jus corsé à l'essence de champignons
(Gaufre de pomme de terre au jus de betterave – céleri confit au beurre – chiconette au sirop d'érable – chou de Bruxelles – pickles de betterave)*

Domaine La Noblaie - Blancs Manteaux (Chinon) : 12,00 € ttc

Vignoble Jean-Louis Trocard - Château la Croix de Rambeau (Lussac-St Emilion) : 17,00 € ttc

Sapin « Spéculoos » - Chocolat - Mandarine

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

Le soufflé au fromage

Le blanc de poulet – Compote maison- Ecrasée de pomme de terre au beurre de ferme (Ferme de la Warde)

Sapin « Spéculoos » - Chocolat - Mandarine

A la carte :

Le foie gras de canard (bloc de 100 grs) - Chutney d'oignon rouge à la Bush de Nuits (Brasserie Dubuisson) et vinaigre de Xérès : 10 € ttc

Domaine Gilles Perrier - Crémant de Savoie : 14,50 € ttc

Champagne EPC - Brut nature : 30 € ttc

Menu de Nouvel An à 36 € ttc (3 services)

Rôti de dos de cabillaud et jambon Serrano – Stoemp de chou de Bruxelles aux lardons – Crème de vieille Mimolette et moutarde de Meaux

Château de Fontenille . Entre-deux-mers : 9,50 € ttc

Chablis -Domaine Sébastien Christophe : 15,00 € ttc

Le suprême de poulet jaune – Farce aux pommes, poires (Vergers de Barry) et Spéculoos – Sauce au jus de pomme, cidre et Poirignac Gerwin

(Coque de pomme de terre et écrasée de pomme de terre aux épinards – crosnes, radis, carotte, panais)

Domaine Le Novi - Terre de Safres - Luberon : 9,50 € ttc

Clos du Caillou - Le Bouquet des Guarrigues rouge - Côtes du Rhône : 17,00 € ttc

Croquant de chocolat et praliné

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

Dôme de foie gras et magret fumé – Gelée au café et Cognorange Gerwin – Crème acide

Domaine Gilles Perrier - Crémant de Savoie : 14,50 € ttc

Champagne EPC - Brut nature : 30 € ttc

Blanquette de lotte et conchiglioni (pâtes italiennes) – Crème de poireau au curry léger – Blanc de poireau fût

Molino - Arnéis : 11,00 € ttc

Clos du Caillou - Le Bouquet des Guarrigues blanc - Côtes du Rhône : 16,00 € ttc

Tournedos de veau comme un Orloff au jambon Ganda et Tourpier (Cense Caillaux) –

Duxelles de champignons de Paris et pleurotes – Jus de veau au beurre à l'ail

(Coque de pomme de terre et écrasée de pomme de terre aux épinards – crosnes, radis, carotte, panais)

Domaine d'Ouréa - Côtes du Rhône : 11,50 € ttc

Domaine Gilles Robin - Cuvée Papillon - Crozes Hermitage : 19,00 € ttc

Croquant de chocolat et praliné

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

La quiche lorraine

Noisette de filet de porc aux cerises – Pomme de terre à la crème

Croquant de chocolat et praliné