



# Carte de Noël 2024

TRAITEUR À THOUARÉ-SUR-LOIRE

Chez lebot tout est **fait maison** et réalisé  
à partir de **produits frais et de saison** !

## Nos Incontournables

<b>Foie gras</b> et chutney Bloc de 250g (env. 5 pers.)	38.80€
<b>Foie gras marbré cacao</b> et chutney Bloc de 250g (env. 5 pers.)	40.50€
<b>Magret de canard fumé</b> 100g	6.50€
<b>Saumon fumé</b> 200g (env. 4 pers.)	15.00€
<b>Saumon Gravlax, betterave et vodka</b> 200g (env. 4 pers.)	15.00€
<b>Pâté en croûte Richelieu</b> : Foie gras, pistaches, champignons, porc, volaille...	4 personnes : 20,00€ 6 personnes : 30,00€
<b>Cuisses de canard confites</b> Sous-vide	2 personnes : 15,00€ 4 personnes : 30,00€

### Le Saviez-vous ?

Le **saumon** et le **magret de canard** Lebot sont fumés de **manière artisanale** dans notre fumoir à Thouaré-Sur-Loire.

Le saumon est sans antibiotique et sans hormone.



# Pièces Cocktail Apéritives

## PIÈCES FROIDES - 30 pièces

54.00€

Sponge Cake à l'encre de seiche, crème poivre Timut et perles de citron caviar  
Maki de magret de canard fumé, foie gras et pruneau  
Millefeuille à la truite fumée, concombre et avocat  
Moelleux de betteraves et sardine à l'orange  
Tartare de cèpes et craquant de noisettes  
Sucette de foie gras griottes  
Panacotta de homard et brunoise de légumes au safran  
Roulé des Crisons, Roquefort et clémentines  
Verrine de crème de brocolis aux amandes  
Chou crème de Comté, Bresaola, chutney oignons rouges

## PIÈCES CHAUDES - 21 pièces

36.00€

Champignon farçi à la Tomme de Loire  
Samoussa de canard confit aux épices et raisins  
Cambas en kadaïf aux saveurs orientales  
Filo de langoustine au basilic  
Croustillant de joue de bœuf aux herbes

## GAGNEZ DU TEMPS

Commandez  
votre Muscadet et  
vos huîtres via Lebot.

**Muscadet** 12.00€  
Grand Clos du Moulin du Pé

**Bourriche par 24** 20.00€  
**Bourriche par 48** 38.00€



# Votre Menu de Noël

## Entrées froides

**9.20€**

Terrine de faisan, foie gras, truffe, chutney d'oignons rouges

**12.50€**

Moelleux de homard  
brunoise de légumes,  
coulis de crustacés à l'orange

**8.50€**

Tambourin de radis noir,  
tartare de saumon fumé,  
sauce agrumes



## Entrées chaudes

**12.50€**

Ravioles de tourteau  
et araignée, salicornes,  
sauce dieppoise

**11.50€**

Noix de Saint-Jacques lutée,  
julienne de légumes,  
sauce Noilly Prat

**11.50€**

Vol au vent  
de ris de veau, girolles  
et volaille d'Ancenis



## Suggestions de Vins



Pouilly Fumé 2023 - La Doucette  
Sancerre Rouge 2022 - La Poussie  
Chablis 2022 - Grand Régnard

(75cL)  
30.00€  
25.00€  
35.00€

## Viandes

**18.90€**

Filet de perdreau, sauce morilles,  
gratin de carottes,  
patates douces et épinards  
au Cantal Vieux

**15.50€**

Tournedos de chapon farci aux  
trompettes, sauce forestière,  
poire rôtie au vin rouge épicé,  
pommes dauphine

**21.90€**

Quasi de veau, sauce Périgueux,  
butternut et gnocchis à la truffe



## Poissons

**18.90€**

Filet de bar, beurre nantais au wakamé  
et séchuan, pommes de terre grenailles  
citronnées, salicornes et palourdes

**16.90€**

Risotto de Saint-Jacques  
et langoustines, cèpes,  
lard de collonata et noisettes  
torréfiées (en bocal)

**19.50€**

Pot au feu de joues de lotte,  
sauce homardine, mini-légumes  
(carotte, navet, fenouil, poireau)





## Suggestion de Vins

Champagne - Monopole HEIDSEICK

(75cl)  
35.00€

# Fromages et Desserts



31.50€

Plateau Beillevaire (6-8 pers.)  
soit env. **4.50€** par pers.

38.50€

Plateau Beillevaire (10-12 pers.)  
soit env. **3.50€** par pers.

**5.80€**

Papillote de Noël  
*Feuille de brick, Saint-Nectaire,  
chutney potimarron et noix*



**6.50€**

Chocodôme  
*Dôme craquant  
chocolat noir*

**6.50€**

Marronière  
*Entremet  
marron et poire*

**6.50€**

Kalamansi  
*Entremet mangue,  
coco, kalamansi*



## PLATEAU DE PIÈCES SUCRÉES

30 pièces 45.00€

Sucette de truffes choco-coco

Finger ananas

Bouchon à la châtaigne

Macaron

Tartelette mendiant chocolat noir

Gâteau nantais  
à la Mandarine Impériale

# Pièces Lunch

PIÈCES FROIDES - 24 pièces

48.00€

Feuilleté nantais et mousse de mâche  
Pain aux algues et rillettes de crabe wasabi  
Petit burger olive, rouget, poivrons confits  
Tataki de thon en croûte de sésame  
Crostini de saumon à l'aneth  
Cake au chorizo, noisettes et trompettes  
Oeuf brouillé truffe et ciboulette  
Mini gaufre salée Emmental, mousse de champignons, Bresaola



Filet de perdreau



Tambourin de radis noir



Pot au feu de joues de lotte

Une année de plus passée à régaler vos papilles ! Pour les fêtes à venir, notre chef et son équipe vous proposent une carte aux saveurs **authentiques et festives**. Laissez-vous tenter par un filet de perdreau à la sauce morilles ou un risotto de Saint-Jacques et langoustines. Je vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année, placées sous le signe de la **gourmandise** !

*Fabienne Meunier*

# Comment passer commande ?



**Choisissez** vos mets suivant vos envies.



Passer commande par **téléphone** ou **mail**.



Récupérez votre commande le **Mardi 24 Décembre** entre **9h30 et 13h00**

## Informations pratiques

Nous vous demanderons le règlement lors du retrait de la commande.

Espèces avec appoint, Carte Bancaire et Chèque acceptés.

Les tarifs de la carte sont exprimés TTC.

Merci de passer votre commande **au plus tard**  
**le Vendredi 20 Décembre avant 17h00.**



**02 40 29 63 09**



**servicecommercial@traiteur-lebot.com**



**4 rue de Bruxelles - 44470 Thouaré-Sur-Loire**