

LG
TRAITEUR
Organisateur de Réception

A vos cotés pour toutes autres occasions !

Plateaux repas

Buffets (à thème, végétarien)

Cocktail dinatoire
Planches Charcuteries/Fromages
Planches «Apéro»

Repas d'entreprises
Séminaires, Café d'accueil

Mariage, Brunch, Anniversaire...

Plats Uniques
(Couscous, Marmite Sarthoise, Colombo poulet...)

---

27 av. Georges Auric 72700 ROUILLON
Tél. 02 43 28 01 07 - contact@lgtraiteur.fr
www.lg-traiteur.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h. Le samedi sur rendez-vous.

LG
TRAITEUR
Organisateur de Réception

DRESSEZ VOTRE TABLE

LG TRAITEUR
SE CHARGE DU RESTE

POUR MIEUX VOUS SERVIR,
NOUS PRENONS
LES COMMANDES

Pour Noël jusqu'au
vendredi 18 décembre, 17h00

LES COMMANDES
SERONT À RETIRER
Le 24 décembre
(entre 9h00 et 16h00)

Les Entrées

Foie gras "maison"	90 € le kg
Saumon "fumé par nos soins"	60 € le kg
Lobbster de Gambas rôtis sauce Cocktail	9.50 €
Tartare de Noix de St Jacques et Citron Vert	9.50 €
Baba Vodka Saumon fumé et Crémeux Avocat	8.50 €
Pâté en croute de Poulet aux Morilles	8.50 €
Tourte de Ris de Veau et Foie gras (entrée chaude)	10.50 €
Cappuccino de Langoustines et sa Brochette de Gambas/Chorizo (entrée chaude)	9.50 €

Les Poissons

Accompagné d'un Risotto aux Petits légumes.

Coquille St Jacques à La Normande	13.50 €
Pavé de sandre sauce Champagne	14.50 €

Les Viandes

Accompagné de Légumes d'Hiver, Patates douces, Butternut et Poêlée de Champignons.

Pavé de Cerf rôti sauce Morilles	15.50 €
Fondant de Chapon farçi aux Marrons et Foie gras	14.50 €
Quasi de Veau farçi aux Fruits secs et Mendiants	16.50 €

Toute l'équipe LG Traiteur vous souhaite de belles et heureuses fêtes de fin d'année

POUR MIEUX VOUS SERVIR,
NOUS PRENONS
LES COMMANDES

Pour le Nouvel An jusqu'au
mercredi 23 décembre, 17h00

LES COMMANDES
SERONT À RETIRER
Le 31 décembre
(entre 9h00 et 16h00)