TB

TRAITEUR

PARCÉ-SUR-SARTHE

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026

Faites pétiller vos fêtes !



06 63 53 49 25 / 02.43.95.06.24 • contact@tbtraiteur.fr

FAIT MAISON • PRODUITS DE SAISON • SAVOIR-FAIRE & PASSION

LES BOUCHÉES

Apéritives



- Cuillère de foie gras façon pomme tatin
- Verrine de tourteau & pomme verte
- Verrine de Butternut & noisettes terrifiées
- Mini tartelette de magret fumé & chutney de figues
- Gravelax de saumon aux clémentines sur son blinis
- Mini tatin d'oignons rouges & chèvre frais

1,60 €/pièce

Plateaux de feuilletés chauds

- Mini quiche, mini pizza, mini vol-au-vent pétoncle et feuilleté au fromage :

- 24 pièces 32€
- 36 pièces 48€
- 48 pièces 64€

BOX APÉRITIVE

24 PIÈCES À PARTAGER — 34 €
36 PIÈCES À PARTAGER — 51 €
48 PIÈCES À PARTAGER — 68 €

LES ENTRÉES

de Fête



Médaillon de foie gras de canard maison au Layon, chutney de figues & pain d'épices

11,00 €



Saumon gravlax aux agrumes, mayonnaise au miel des montagnes

9,50 €



Ravioles de crevettes & cappuccino de langoustine

10,00 €



Velouté de butternut, éclats de noisettes & brochette de magret fumé

8,00 €

Aumonière de noix de St Jacques au crémant de Loire

9,50 €

Velouté de butternut & éclats de noisettes Végé

6,50 €

LES PLATS

Gastronomiques



Suprême de chapon farci aux marrons, sauce aux morilles

12,50 €



Pavé de cerf rôti aux chanterelles & aux airelles

12,50 €



Filet de boeuf Rossini au foie gras Maison

13,50 €

Suprême de volaille à la farce de Noël (pistache, abricot, cranberry)

11,50 €



Dos de cabillaud rôti aux crevettes, sauce champagne & agrumes

11,50 €

Filet de St Pierre, tuile aux agrumes & jus safrané aux moules

13,50 €

GARNITURES AU CHOIX

2,90 €

- Mille feuilles de pommes de terre au Comté & parfum de truffes
- Poêlée de légumes d'Antan (marrons, courges, panais, carottes jaunes et graines de courges torréfiées)

NOS MENUS

de Fête

MENU ÉTOILE

Menu complet 30€
Sans dessert 26 €

3 Pièces cocktail : Gravelax de saumon aux clémentines sur son blinis
Cuillère de foie gras façon pomme Tatin
Mini tartelette tatin d'oignons rouges & chèvre
Et
Gravelax de saumon aux clémentines & mayonnaise au miel des montagnes
Ou
Velouté de butternut, éclats de noisettes torréfiées & brochette de magret fumé
Et
Suprême de volaille et sa farce de Noël (pistache, abricot, cranberry
Ou
Dos de Loup aux crevettes & Noilly Prat
Et
Mille feuilles de pommes de terre au Comté & au parfum de truffes et poêlée de légumes d'Antan
Et
Duo de fromages affinés & herbes folles
Et
Pavlova exotique mangue & passion Ou
Tiramisu façon forêt-noire, chocolat intense, cerise amarena & crème mascarpone
OU
Tartelette finger cacao & crème pistache & litchi, framboises et clémentine

Menu Enfant
Trois feuilletés chauds
Burger & pommes grenailles
Fondant au chocolat
10 €

MENU PRESTIGE

Menu complet 39,50€
Sans dessert 35,50 €

3 Pièces cocktail : Gravelax de saumon aux clémentines sur son blinis
Cuillère de foie gras façon pomme Tatin
Mini tartelette d'ougnons rouges & chèvre
Et
Ravioles de crevettes & cappuccino de langoustines
Ou
Aumônière de noix de St Jacques au crémant de Loire
Ou
Médaillon de fois gras mi-cuit au Layon Maison chuteney de figues & pain d'épices
Et
Pavé de cerf rôti aux chanterelles & aux airelles
Ou
Chapon farci aux marrons & sauce aux morilles
Ou
Filet de St Pierre tuile aux agrumes & jus safrané aux moules
Et
Mille feuilles de pommes de terre au Comté & au parfum de truffes et poêlée de légumes d'Antan
Duo de fromages affinés & herbes folles
ET
Pavlova exotique mangue & passion Ou
Tiramisu façon forêt-noire, chocolat intense, cerise amarena & crème mascarpone
Ou
Tartelette finger cacao & crème pistache & litchi, framboises et clémentine

LES DESSERTS

de Fête



• Pavlova exotique mangue & passion — 4,50

• Tartelette finger cacao & crème pistache & litchi, framboises et clémentine — 4,50 €

• Tiramisu façon forêt-noire, chocolat intense, cerise amarena & crème mascarpone légère — 4,90€

PLATEAUX

à Partager



PLATEAU TERRE & MER

Foie gras, saumon gravlax, crevettes, charcuteries fines, fromages & condiments

59 €/6pers

Notre foie gras Maison IGP au Coteaux du Layon Mi-cuit
&
chutney de figues

Ballotin de 250g – 35€
Ballotin de 500g – 69€
Ballotin de 1000g – 130€

BON DE COMMANDE

Nom et prénom :

Téléphone : E-mail :

Date de retrait : □ 24 décembre □ 31 décembre

Autre date :

DÉSIGNATION	QUANTITÉ	PRIX UNIT.	TOTAL

TOTAL DE LA COMMANDE :

Allergies / demandes particulières :

INFORMATIONS

& Services

COMMANDES

À partir du 15 décembre 2026

RETRAIT DES COMMANDES

Les 24 et 31 décembre de 8h à 16h à notre laboratoire de Parcé-sur-Sarthe

CONSEILS DE RÉCHAUFFAGE

Fournis avec chaque plat pour un résultat optimal

ALLERGÈNES & RÉGIMES SPÉCIAUX

Nous consulter pour toute demande (végétarien, sans gluten, etc.)

PAIEMENT

À la commande

TB

TRAITEUR • 1 rue du Champs de la Roche PARCÉ-SUR-SARTHE

06 63 53 49 25 / 02.43.95.06.24 • contact@tbtraiteur.fr