



COMMANDEZ VOTRE REPAS DE FÊTE AVANT LE :

NOËL 20 décembre

NOUVEL AN 28 décembre

POUR RETIRER VOTRE COMMANDE :

24 - 25 et 31 DECEMBRE

Place des Cadettes, 69670 Vaugneray

8h - 18h le 24 et 31 décembre

8h - 12h le 25 décembre

TOUS LES JOURS

Domaine du Malval

Col de Malval, 69670 Vaugneray

9h - 15h

CONTACTEZ-NOUS

Pour tous vos événements particuliers ou professionnels

contact@jacques-lafargue-traiteur.com

04.78.56.58.26

LA CARTE

Fêtes de fin d'année

AVEC JLT

PARTICULIERS

2025-2026



COCKTAIL

Fait
maison

◆ PLATEAU FESTIF 40 pièces _____ 54.50 €

Tartare de canard fumé aux abricots secs et éclats de pistache
Pic de saumon gravlax, betterave et raifort
Mini ceviche aux agrumes, aneth et cabillaud
Mini blinis crevette tandoori, mayonnaise épicée
Pince de betterave chioggia et émulsion de panais à la truffe
Duo de mousseline de saison fumée en verrine, carotte en pickles
Mignardise de foie gras, gelée de poire et pain d'épice
Pressé de veau aux morilles, pickles d'oignons

ENTRÉES

◆ ENTRÉES FROIDES LA PART

Foie gras maison classique _____ 13.80 €
Saumon fumé maison (2 tranches) _____ 9.90 €
Œuf mimosa à la truffe _____ 5.90 €

◆ ENTRÉES CHAUDES LA PART

Cassolette de Saint Jacques, beurre blanc safrané _____ 13.20 €
Escargots à la douzaine en persillade _____ 9.50 €
Cassolette de ris de veau aux morilles _____ 13.20 €
Cassolette de ravioles, crème butternut et éclats de châtaigne _____ 9.50 €

Bloc de foie gras maison _____ 99 €/kilo

Saumon fumé maison _____ 59 €/kilo

*250g minimum

PLATS

◆ VIANDES LA PART

Suprême de chapon, sauce morilles _____ 13.40 €
sauce foie gras _____ 13.60 €
Fondant de veau, sauce romarin _____ 12.90 €
Filet de bœuf, sauce vin rouge _____ 14.90 €
Cuisse de canard confite, sauce à l'orange _____ 13.90 €

◆ POISSONS LA PART

Filet de lotte à l'armoricaine _____ 15.90 €
Pavé de saumon, sauce à l'oseille _____ 14.90 €
Poêlée de St Jacques et crevettes, sauce champagne _____ 12.60 €
Cabillaud pointe de sel, sauce champagne _____ 13.90 €

◆ GARNITURES LA PART

Gratin dauphinois
▪ Classique _____ 4.80 €
▪ Truffé _____ 5.60 €
▪ Morilles _____ 5.40 €
Gratin de cardons _____ 3.80 €
Flan de courge _____ 1.90 €
Pommes dauphines (5 pièces) _____ 4.00 €
Poêlée forestière _____ 3.80 €
Marrons au jus _____ 4.90 €

◆ FROMAGES LA PART 4.75 €/110g

Plateau de 3 fromages au choix
St-Nectaire, Brie, Bleu d'Auvergne, Comté, Fourme d'Ambert, Tomme de Savoie
Fromage blanc

DESSERTS

Préparés par notre pâtissière

COLLECTION DE BÛCHETTES DE NOËL LA PART

Chocolat praliné et noisettes croustillantes _____ 4.50 €
Noix de coco et fruits exotiques _____ 4.50 €
Fruits rouges et vanille _____ 4.50 €
Ardéchoise aux marrons _____ 4.50 €