Domaine des Marguerites

La magie des fêtes commence dans l'assiette et se partage avec le cœur.

Traiteur à emporter

Commandes et Renseignements au 06 28 42 37 74

avant le 20 décembre 2026 pour le Réveillon de Noël et
avant le 27 décembre 2026 pour le Réveillon du Jour de l'An

Apéritif

¤ Trio Gourmand - Bulle de fruit et Foie Gras - Gaufre de légumes et Saumon fumé - Biscuit Emmental, Dôme de Queue de Bœuf	**5,50 €**
¤ Mini Pâté Croûte Volaille Pistaches Cranberry	**14,00 €**

Entrées froides

¤ Foie Gras de Canard (tranche de 50g)	**6,50 €**
¤ Terrine de Homard et sa sauce aux Herbes	**6,90 €**
¤ Saumon Gravlax, Blinis et sa Sauce	**8,10 €**
¤ Gravlax de Bœuf, Artichaut, Parmesan	**8,50 €**
¤ Caille farcie au Foie Gras	**9,50 €**

Entrées chaudes

¤ Boudin Blanc de Volaille (à poêler)	**19,50 €/ Kilo**
¤ Boudin Blanc de Volaille aux Morilles (à poêler)	**29,50 €/ Kilo**
¤ Cassolette d'Escargots, Crème d'Ail	**7,10 €**
¤ Coquilles Saint-Jacques, Moules et Crevettes à gratiner au four, sauce au Noilly Prat.*	**7,90 €**
¤ Soufflé d'écrevisses, Sauce Nantua*	**8,90 €**
¤ Croustade Ris de Veau, Pleurottes, sauce Xérès	**9,50 €**

Poissons

¤ Lotte et Gambas sauce Champagne, Flan de Butternut*	**14,50 €**
¤ Saint-Pierre, Morille farcie et son gratin de ravioles*	**14,90 €**
¤ Médaillon de Homard sauce Bisque, Panis*	**15,60 €**

Viandes

¤ Suprême de Pintade crème de Cèpes, chou farci aux girolles *	**14,90 €**
¤ Suprême de Chapon, Crème de Bresse, Lingot de Pomme de terre, Foie Gras, Légumes Tournés*	**16,90 €**
¤ Paleron de veau, jus crèmé Chablis, et son Risotto croustillant, Légumes fanes*	**18,90 €**
¤ Filet de Bœuf façon Rossini, Madeleine de Pomme de terre et ses Légumes	**19,90 €**

* plat consigné Emile Henri 60 €

Mélanie et Cédric CAPON - 25 Avenue de la Gare - 71600 Paray le Monial
melanie@domaine-des-marguerites.fr - www.domaine-des-marguerites.fr

Tarifs garantis jusqu'au 31 décembre 2026 - Ne pas jeter sur la voie publique