

## Plat Enfant

8,00 € TTC

Bun'roll de poulet croustillant, cheddar,  
galette de pommes de terre, sauce cocktail

## La cave des fêtes

UBy n°3 Côtes de Gascogne blanc.....	6,50 €	les 6 bouteilles 35,00 €
Côtes de Castillon « Château La Pierrière » 2018....	8,00 €	les 6 bouteilles 45,00 €
Médoc cuvée prestige, Château Laubespain.....	8,00 €	les 6 bouteilles 45,00 €
Le Grand Saumur brut « Chapin & Landais ».....	8,00 €	les 6 bouteilles 45,00 €

## Date de clôture des commandes

Pour le 24 et le 25 décembre : Le vendredi 13 décembre à 15h  
Pour le 31 décembre : Le vendredi 20 décembre à 15h

Pour chaque commande un acompte de 50€ vous sera demandé  
(par chèque ou à distance par carte bancaire).  
Si votre commande est inférieure à 50€  
le versement de la totalité vous sera demandé.

### LES COMMANDES DEVRONT ETRE RETIREES AU RELAIS

Entre 9h30 et 12h00 le 24 décembre (commandes du 24 et du 25 décembre)

Entre 9h30 et 12h00 le 31 décembre

Entre 10h et 13h tous les autres jours

Livraisons sur les régions de Château-Gontier, Craon et Segré  
(Pas de livraison le 25 et le 31 décembre)

Forfait 30€ par commande

Selon le nombre de commandes enregistrées, le Relais se réserve le droit de ne pas honorer les commandes tardives.

Chèques vacances et tickets restaurants acceptés



# CARTE TRAITEUR FÊTES 2024

VALABLE  
DU 23 AU 31 DÉCEMBRE 2024

# Le Relais

## TRAITEUR

1 Rue de l'Oudon  
53400 SAINT QUENTIN LES ANGES  
Tel : 02.43.06.10.62  
snc.le-relais@orange.fr  
www.lerelais53.fr



## Menu « Le Relais »

23.50€ TTC

Brochette de roulés de limande à la Dieppoise  
Julienne de légumes

Sauté de cerf sauce grand Veneur

Purée de potimarron, crumble de châtaigne  
poire confite au vin rouge

Roulé gourmand au caramel fondant et chocolat croquant  
ou

Dôme au yuzu,  
cœur fruits rouges, glaçage chocolat blanc

## Menu « Des Fêtes »

27.00€ TTC

Foie gras cuit au torchon de 60 gr, décor et chutney

Médaille de paleron de veau, sauce morilles

Purée de potimarron, crumble de châtaigne  
poire confite au vin rouge

Roulé gourmand au caramel fondant et chocolat croquant  
ou

Dôme au yuzu,  
cœur fruits rouges, glaçage chocolat blanc

## Coffrets Cocktail

Coffret de 30 Amuses bouches froids  
28.00€ TTC

6 Madeleines au pesto  
6 Macarons foie gras, chocolat  
6 Navettes avocat crevette  
6 Wraps Saumon fumé, fromage frais  
6 pains focaccia à l'italienne

Coffret de 30 Amuses bouches chauds  
30.00€ TTC

6 Blinis saumon et blanc de poireaux  
6 Croques Monsieur saveur truffe  
6 Escargots en persillade  
6 Minis samossas légumes et curry  
6 Minis cheeseburgers

## A la carte

### LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Foie gras cuit au torchon en vrac non présenté les 100 gr.....12,00 €  
Foie gras cuit au torchon en portion de 60 gr, décor et chutney ..... 9,00 €  
Saumon Gravelax au kg ..... le kilo 68,00 €  
Gaufre de saumon Gravelax sur petits légumes sauce coquillages à tiédir..... 7,00 €  
(Prévoir votre salade verte)  
Brochette de roulés de limande à la Dieppoise Julienne de légumes ..... 11,00 €

### LES PLATS CUISINÉS

Brochette de roulés de limande à la Dieppoise Julienne de légumes.....11,00 €  
Sauté de cerf,  
Purée de potimarron, crumble de châtaigne poire confite au vin rouge.....12,50 €  
Pavé de filet de bœuf grillé, sauce poivre doux,  
Purée de potimarron, crumble de châtaigne poire confite au vin rouge.....15,50 €  
Médaille de paleron de veau, sauce morilles,  
Purée de potimarron, crumble de châtaigne poire confite au vin rouge.....15,50 €

### DESSERTS

Roulé gourmand au caramel fondant et chocolat croquant.....4,30 €  
Dôme au yuzu, cœur fruits rouges, glaçage chocolat blanc ..... 4,30 €