



Réservez vite!

TÉLÉPHONE

04 68 82 00 15

www.astruc-traiteur.com

ADRESSE

327, rue du docteur Parcé
Zone Agrosud 66000 Perpignan

Notre équipe vous souhaite
de belles fêtes gourmandes

Thierry Astruc

Noël
&

St Sylvestre

2023



À LA CARTE

Entrées

Tourte aux noix de Saint-Jacques et ris de Veau	9.90 €
Déclinaison de Butternut <i>huile de noisettes, éclats de noisettes du Piémont</i>	11.90 €
Royale de Gambas <i>croutons et carottes glacées</i>	12.50 €
La Raviole Gourmande <i>canette et Foie-Gras aux épices de Noël</i>	12.90 €
La salade exotique de Noix de Saint-Jacques et Gambas <i>aux épices, dés de mangues, jeunes pousses, vinaigrette passion...</i>	13.50 €
La Raviole des Fêtes <i>duo de langouste et homard, consommé de crustacés</i>	14.50 €
Nougat de Foie-Gras mi-cuit maison Rougié <i>panaché de fruits secs et sa briochette dorée</i>	14.50 €

Plats

POISSONS

Le Saumon aux parfums d'Hiver <i>basse température, crumble de pistache et julienne de légumes d'Antan</i>	21.90 €
Civet de Lotte d'Atlantique Nord-Ouest au Grand Byrrh <i>consommé de langoustine et sa galette polenta truffée</i>	26.50 €
Homard frais Thermidor <i>entier coupé en deux, à la pièce.</i>	55.50 €

VIANDES ET VOLAILLES

Suprême Chapon <i>sauce aux marrons et champignons, mousseline aux notes de châtaignes</i>	17.90 €
Suprême de Pintade fermière du Périgord noir 100 jours <i>à la bière de Noël et sirop d'érable, pomme festive</i>	21.90 €
Filet de Veau Français au feu de bois <i>pomme röstie, sauce aux morilles</i>	24.50 €
Ris de Veau aux Morilles <i>petits légumes et pommes paysannes confites</i>	23.50 €

GARNITURES

Bouchon dauphinois nature	4.50 €
Mousseline aux notes de châtaignes	4.50 €
Galette polenta truffée	5.90 €
Mille-feuille de pommes paysannes champignons et truffes	6.80 €

Desserts

La Fabuleuse Noisette , <i>Noisettes du Piémont, chocolat Azelia Valhrona</i>	6.50 €
Le Flambeau de Noël , <i>façon Mont-Blanc</i>	7.00 €
La Boule de Neige , <i>Passion - Coco</i>	7.50 €

Nos créations sucrées

Mignardises

12 pièces	21,50 €
20 pièces	33,50 €
50 pièces	75,50 €

NOS MENUS A EMPORTER

La "Raviole" des Fêtes

Duo de langouste et homard, consommé de crustacés

ou

Nougat de Foie-Gras mi-cuit maison Rougié

Panaché de fruits secs et sa briochette dorée

Civet de Lotte d'Atlantique Nord-Ouest au Grand Byrrh

consommé de langoustine et sa galette polenta truffée

ou

Filet de Veau Français au feu de bois

pomme röstie sauce aux morilles

Brie de Meaux à la truffe

La Boule de Neige

Passion - Coco

49,90 €

Royale de Gambas

croutons et carottes glacées

ou

La Raviole Gourmande

canette et foie-gras aux épices de Noël

Le Saumon aux parfums d'Hiver

cuisson basse température, crumble de pistache et julienne de légumes d'Antan

ou

Suprême de Pintade fermière du Périgord Noir 100 jours

à la bière de Noël et sirop d'érable, pomme festive

Le Flambeau de Noël

façon Mont-Blanc

39,90 €

34,50 €

Déclinaison de Butternut

huile de noisettes, éclats de noisettes du Piémont

Suprême de Chapon

sauce aux marrons et champignons mousseline aux notes de châtaignes

La Fabuleuse Noisette

Noisettes du Piémont, chocolat Azelia Valhrona

APÉRI'CHIC

Nos créations salées

Canapés		Verrines	
12 pièces	21,50 €	8 pièces	19,00 €
20 pièces	33,50 €	16 pièces	35,00 €
50 pièces	75,50 €		

La Cave à Jambons Ibériques

Jamón Pata Negra de Cebo , Extremadura	/100g	9.90 €
Jamón Ibérico de Bellota Guijuelo , Salamanca		21.50 €
Jamón Ibérico de Bellota Jabugo , Andalucía		23.00 €

Nos planches Ibériques

Jamón Serrano , Chorizo, Llonganiza, Lomo de Bellota, Manchego	2/3 pers.	6/8 pers.
Jamón Ibérico Cebo , Chorizo, Llonganiza, Lomo de Bellota, Manchego	18.50 €	35.00 €
Jamón Ibérico de Bellota , Chorizo, Llonganiza, Lomo de Bellota, Manchego	25.00 €	45.00 €
	35.00 €	65.00 €

La Cave à Foie-Gras maison Rougié

Foie-Gras de canard supérieur mi-cuit	/100g	17.00 €
Foie-Gras de canard mi-cuit aux figues moelleuses		19.00 €
Foie-Gras de canard entier mi-cuit truffé		26.50 €

Notre sélection tataki & gravlax

Gravlax de Saumon, L'original	/100g	7.00 €
Tataki de Saumon, saumon frais mi-cuit, marinade au soja et sésame		7.00 €
Tataki de Thon, thon frais mi-cuit, marinade au soja et sésame		8.00 €
Saumon Ecossois fumé à l'ancienne à la "Ficelle" tranché main		9.50 €

Nos boudins Blancs

Muscats de Noël	Prix unitaire/100g	2.50 €
Morilles		3.50 €
Truffé		3.90 €

NOS VOLAILLES D'EXCEPTION

AU CŒUR DU PÉRIGORD NOIR

Poularde « famille Dumas » <i>prêt à cuire 2,2 à 2,7 kg</i>	18.50 €/kg
Chapon « famille Dumas » <i>prêt à cuire 3,5 à 4,5 kg</i>	20.50 €/kg
Chapon de Pintade « famille Dumas » <i>prêt à cuire 1,8 à 2,2 kg</i>	25.50 €/kg



DATE LIMITE DE VOS COMMANDES

LE 22 DECEMBRE POUR NOEL ET LE 29 DECEMBRE POUR LE NOUVEL AN

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

Possibilité de farcir et/ou rôtir vos Volailles
Suggestion de farces fines

Aux Girolles et Châtaignes
Aux Morilles et Armagnac
Aux Cèpes