



Réservez vite!

TÉLÉPHONE

04 68 82 00 15

[www.astruc-traiteur.com](http://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

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

### Plats

#### POISSONS

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

#### VIANDES ET VOLAILLES

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

#### GARNITURES

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

### Desserts

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

### 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*

34,50 €

## 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 <b>Cebo</b> , Extremadura	/100g	9.90 €
Jamón Ibérico de <b>Bellota Guijuelo</b> , Salamanca		21.50 €
Jamón Ibérico de <b>Bellota Jabugo</b> , Andalucía		23.00 €

### Nos planches Ibériques

Jamón <b>Serrano</b> , Chorizo, Llonganiza, Lomo de Bellota, Manchego	2/3 pers.	6/8 pers.
Jamón Ibérico <b>Cebo</b> , Chorizo, Llonganiza, Lomo de Bellota, Manchego	18.50 €	35.00 €
Jamón Ibérico de <b>Bellota</b> , 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

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