

- Pain aux figues à **3,60€** pièce (250g)
- Pain aux raisins, noisettes et miel à **3,60€** pièce (250g)
- Pavé auvergnat (seigle) à **3,40€** pièce (400g)
- Pain aux noix à **3,60€** pièce (250g)
- Pain de campagne à **3,30€** pièce (440g)

**Cocktail dînatoire à 28€ par personne**  
(minimum 6 personnes)

- Assortiment de feuilletés et gougères
- Blinis de foie gras et épices poulet rôti
- Blinis de saumon fumé et crème au citron confit
- Samoussa de pied de cochon et épices Chimichurri
- Samoussa de queue de bœuf et foie gras
- Œuf de caille, chorizo et crème de courges Butternut
- Verrine de saumon, baie de goji et crème de crustacés
- Verrine de dorade, amande et guacamole
- Tapenade d'olives noires, figue et huile de truffe, toast de pain aux figues
- Labneh au sésame, toast de pain au miel, raisins et noisette
- Mousse de chèvre et crumble au Tandoori
- Bouchée de brie aux truffes
- Mini baba au rhum
- Tartelette chocolat et praliné
- Pavlova aux fruits exotiques
- Croquant au chocolat et caramel
- Verrine de fruits au mascarpone

**Ensuite, notre cave...**

Nous serions ravis de pouvoir vous conseiller pour un accord met et vins

*Tous nos prix sont TTC. Les prix sont à la pièce ou par personne.*



**CÉCILE & PIERRE**  
**T R A I T E U R**

58 rue Blanqui - 37000 Tours - 02 47 38 92 01

[cecileetpierredupin@gmail.com](mailto:cecileetpierredupin@gmail.com)

[facebook.com/cecileetpierre](https://facebook.com/cecileetpierre) - [instagram.com/cecileetpierretraiteur](https://instagram.com/cecileetpierretraiteur)

[www.traiteur-tours.fr](http://www.traiteur-tours.fr)



# CARTE *de* FETES

## 2020

Tous nos plats sont cuisinés à base  
de produits frais français, de préférence locaux  
et par nos soins dans notre laboratoire  
culinaire.

**A commander 5 jours avant**

**Disponible du samedi 19 décembre au dimanche 3 janvier**



**Cécile & Pierre traiteur**

58 rue Blanqui - 37000 Tours - 02 47 38 92 01

[cecileetpierredupin@gmail.com](mailto:cecileetpierredupin@gmail.com)

[www.traiteur-tours.fr](http://www.traiteur-tours.fr)

# NOTRE CARTE

## maison

### Produits de fêtes

Foie gras maison à **120€/kg**

Confiture Oignon-figue ou figue-miel-laurier à **5.80€** pièce (250g)

Saumon fumé Norvégien à **75€/kg**

Saumon mariné Label rouge aux agrumes ou aux herbes à **34€/kg**

### Pièces cocktail à 1,50€ pièce

- Focaccia au foie gras et canard séché
- Samoussa de pied de cochon aux épices Chimichurri
- Tartare de saumon Label Rouge, gelée de combava et baie de Goji
- Œuf de caille, chorizo et crème de courges Butternut
- Blinis de Sainte Maure de Touraine et noix

### Pièces cocktail à 2,10€ pièce

- Marbré de foie gras, gelée de verveine et crumble de Tandoori
- Tartare de noix de St Jacques et huîtres de St Vaast, coulis d'herbes fraîches et algues légèrement mentholé
- Blinis de saumon fumé, crème au poivre Timut et œufs de saumon mariné au citron vert
- Rémoulade de tourteaux, homards et pommes vertes, ceviche de radis rouge et noir
- Gyoza de queue de bœuf et foie gras au poivre de Cubèbe
- Carpaccio de magret de canard, œuf de caille et maïs brûlé

### Entrées à 9€

- Comme un millefeuille. Foie gras, jambon Serrano et noisettes torréfiées, mesclun de jeunes pousses et vinaigrette de Banyuls
- Rouleaux de printemps au tourteau et radis noir, bouillon retour d'Asie parfumé au kaffir
- Crème de courges Butternut à l'huile de truffe, granola de châtaignes et salade d'herbes fraîches

### Entrées à 12€

- Cannelloni de saumon fumé, avocats et agrumes, labneh au poivre Timut et sésame noir
- Médaillon de foie gras de canard mi-cuit en croûte de grué de cacao et poivre Cubèbe, salade de roquette et vinaigrette à la figue

- Gyoza de noix de St Jacques et basilic, crème de corail au wasabi et tagliatelle de radis daïkon mariné

### Plats à 16€

- Risotto crémeux, déclinaison de champignons de Paris au poivre noir du Pendjab fumé et graines de courges grillées
- Cromesquis de dorade, sauté de choux cru et cuit à la pistache, jus d'arrête crémé aux épices marocaines
- Demi magret de canard, navets boules d'or rôtis aux épices, chutney de pommes Granny Smith et jus apicius

### Plats à 21€

- Ballotine de chapon et foie gras, carottes en mousseline et en billes glacées, sauce suprême au Vouvray
- Filet de lotte contisé au lard Ibérique, lentilles corail, fruits secs et herbes fraîches, beurre blanc légèrement fumé
- Filet de bœuf rôti aux châtaignes, palet de courges confit, pommes de terre Anna et crème de cèpes

### Plateau de fromages affinés à 3,50€

- Bûche de chèvre demi-sèche Vazereau
- St Nectaire fermier
- Livarot
- Comté affiné 24 mois

Accompagné de salade de roquette aux fruits secs. Possibilité de condimenter le plateau avec de la confiture (250g à **5.80€** pièce)

### Desserts à 4,50€

- Poire confite à la verveine et croûte de sarrasin, biscuit succès et crème de pamplemousse
- Véritable baba au vieux rhum, compotée d'agrumes et crème montée à la fève de Tonka
- Croquant au chocolat et praliné, cœur de noisettes
- Pavlova aux fruits exotiques, chantilly aux amandes et éclats de granola

### Entremets glacés de notre glacier Tourangeau (commande avant le 10/12)

- Bûche au chocolat. Cœur de glace chocolat noisette, glace vanille, enrobé de glace chocolat noir, biscuit amandine imbibé de sirop de vanille (4-6 pers : **22€** pièce ou 8-10 pers : **28€** pièce)
- Vacherin. Meringue chantilly, glace vanille et sorbet framboise (4-6 pers : **26€** pièce ou 8-10 pers : **31€** pièce)

### Pains spéciaux de notre boulanger Steff