



CÉCILE & PIERRE
TRAITEUR

CARTE
des fêtes
2026

ZA de Châtenay
12 rue de Châtenay
37210 Rochecorbon
02 47 38 92 01

contact@cecileetpierre.fr
www.traiteur-tours.fr

✦ PRODUITS DE FÊTES

- Foie gras maison à 150€ le kg
- Saumon fumé Norvégien du Moulin du Couvent à 120€ le kilo
- Saumon label rouge mariné aux agrumes et baies de verveine à 60€ le kilo

✦ PIÈCES COCKTAIL À 1,60€ PIÈCE

- Mini gaufre au saumon fumé et crème d'aneth
- Maki au poulpe grillé, salicorne et chorizo
- Mini brioche au lard de Colonnata et épices grillées
- Corolle de foie gras et chutney de figues
- Feuilleté à la truffe et au Comté
- Pain Suédois au fromage de chèvre Vazereau et noix

✦ PIÈCES COCKTAIL À 2,10€ PIÈCE

- Burger de foie gras et oignons rouges
- Bonbon de pied de cochon, sauce gribiche à l'huile de truffe
- Huître n°3 en gelée, crème d'Isigny et citron vert
- Croque au jambon blanc fumé et truffe
- Blinis de saumon fumé et œufs de saumon
- Polenta aux herbes, maquereau grillé et crème au poivre vert

✦ ENTRÉES À 10€

- Choux craquelin au Butternut, praliné-noisette et salade d'herbes fraîches
- Gâufre de canard, magret séché et foie gras, pickles d'oignons rouges et gel de Porto
- Médaillon de tourteaux et lait de coco, salade de légumes croquants et sauce aigre douce

✦ ENTRÉES À 14€

- Tarte fine de saumon fumé, œufs de saumon et chantilly au citron vert
- Marbré de foie gras aux agrumes, chutney oranges et courges, brioche au citron vert
- Cromesquis de ris de veau, fondue de poireaux au poivre Sarawak et sauce vin jaune

✦ PLATS À 17€

- Pastilla de canard aux figues, mousseline de carottes, fèves et jus de canard aux figues
- Ballotine de dorade et St Jacques au gingembre, vénérizotto, dés de courges et sauce citronnelle
- Poireaux en croûte de sel, gratin de pommes de terre et châtaigne à la truffe, jus de légumes

✦ PLATS À 21€

- Paleron de bœuf et foie gras façon Wellington, jus Rossini et poêlée de champignons en persillade
- Médaillon de chapon et châtaignes au basilic, grenailles et châtaignes rôties, jus de volaille
- Queue de lotte et langoustines rôties, sauce armoricaine, mousseline de pomme de terre au beurre d'algues

✦ PLATEAU DE FROMAGES À 4,60€

- *Bûche de chèvre demi-sèche cendrée
 - *Saint Nectaire fermier
 - *Brie aux noix de cajou
 - *Comté affiné 24 mois
- Accompagné de salade et fruits secs

✦ DESSERTS À 5€

- Panna cotta à la vanille, brunoise de fruits exotiques, coulis à la passion
- Chou craquelin au gruë de cacao, crème praliné, coulis de caramel au beurre salé
- Mango Sticky rice
- Palet breton, mousse au chocolat noir, billes croustillantes et sauce au chocolat

✦ COCKTAIL DÎNATOIRE À 30€

- Mini gaufre au saumon fumé et crème d'aneth
- Maki au poulpe grillé, salicorne et chorizo
- Mini brioche au lard de Colonnata et épices grillées
- Corolle de foie gras et chutney de figues
- Feuilleté à la truffe et au Comté
- Pain Suédois au fromage de chèvre Vazereau et noix
- Burger de foie gras et oignons rouges
- Bonbon de pied de cochon, sauce gribiche à l'huile de truffe
- Huître n°3 en gelée, crème d'Isigny et citron vert
- Croque au jambon blanc fumé et truffe
- Blinis de saumon fumé et œufs de saumon
- Polenta aux herbes, maquereau grillé, crème au poivre vert
- Crème de courges Butternut, chorizo et œuf de caille
- Focaccia au fromage de gorgonzola et noix de pécan
- Brie aux noix de cajou
- Chou craquelin au praliné
- Mousse au chocolat et gruë de cacao
- Panna cotta à la vanille et coulis de passion
- Financier au thé matcha
- Tartelette à la mangue et citron vert
- Madeleine à la cannelle

✦ MENU ENFANT À 18€

- Terrine de foie gras et pain au lait maison
- Médaillon de chapon, mousseline de pomme de terre, jus de volaille
- Palet breton, mousse au chocolat, billes croustillantes et coulis au chocolat



CONDITIONS DE VENTE

- 50% d'acompte à la réservation
- Commande par mail
- Retrait de commande : le jeudi 24 décembre entre 9h et 12h30 / le jeudi 31 décembre entre 9h et 12h30
- Fermé le vendredi 25 et le samedi 26 décembre
- Commande au plus tard 4 jours avant selon nos disponibilités
- Tous nos prix sont TTC et pour une personne

*Toute l'équipe Cécile & Pierre Traiteur
vous souhaite de merveilleuses fêtes !*