LOU CASTELVIEL
TRAITEUR

CARTE

Fêtes de fin d'année 2026

05.63.43.18.72

contact@lou-castelviel.fr

mardi, jeudi, vendredi : 9h-13h 16h-18h30

mercredi, samedi : 9h-13h15

APÉRITIFS

24 pièces	27 €
48 pièces	50 €

CANAPÉS

Saumon - crème de ciboulette - citron confit

Gambas - mangue

Jambon serrano - figue

Chèvre frais - curry

Truite fumée - oeuf de truite

Purée d'artichaut au citron confit

Humus - sésame

Pistache - crème de Roquefort

TERRINES & CHARCUTERIES

Pâté croûte de Noël au foie gras et girolles	35€/kg
Foie gras de Canard Sud-Ouest	110€/kg
Ballotin de foie gras Sud-Ouest 300g	40€/pièce
Boudin blanc nature	17€/kg
Boudin blanc aux morilles	20€/kg
Boudin blanc à la truffe	30€/kg
Chapon farci morilles - vin jaune	51€/kg
Caviar d'Aquitaine Baerii	50€/20g 100€/50g

ENTRÉES FROIDES

Oeuf norvégien — 7€/pièce
Oeuf poché sur fond d'artichaut, tranche de saumon gravlax, crème citron

Nougat de foie gras maison — 8,5€/pièce
Fruits secs

Tartare de Saint Jacques — 9€/pièce
au citron vert et agrumes, jeunes pousses

Saumon gravlax maison — 70€/kg

Saumon fumé — 72€/kg

Demi langouste fraiche — au cours du marché
Mayonnaise, macédoine de légumes maison

ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la reine au ris de veau	6€/pièce
Coquille Saint-Jacques à la normande	9€/pièce
Saucisson brioché à la truffe, sauce madère	7,5€/pièce

POISSONS

Brochette de lotte et gambas — 18€
Risotto de butternut, éclats de noisette, coulis de langoustine

Tataki de thon — 18€
Chutney de patate douce, vierge de légumes d'hiver

Filet de Saint Pierre sauce Champagne — 18€
Mousseline de panais

VIANDES

Délice de chapon Sauce suprême aux morilles, gratin dauphinois	16€
Ris de veau au Sauterne	46€/kg
Suprême de pintade farcie aux fruits secs, fondant de pomme de terre, jus corsé	18€
Filet de veau fondant Risotto aux cèpes et jus de viande	19€

VOLAILLES CRUES OU À RÔTIR
françaises & fermières

Dinde	19,5€/kg
Chapon	19,5€/kg
Prix par découpe, cuisson et dressage	9€

ACCOMPAGNEMENTS

Risotto aux cèpes	20€/kg
Gratin dauphinois	16€/kg
Fondant butternut et châtaigne	4€/pièce
Fondant de pomme de terre et cèpes	4€/pièce
Aligot truffé (Maison Bras) 300g	16€/pièce

DESSERTS

Macaron framboise Mousseline vanille et framboise	5€
Chou exotique Chou avec craquelin, crème mascarpone au yuzu et compotée de mangue à la vanille	5€
Dôme chocolat croustillant Biscuit cacao, mousse chocolat, glaçage cacao	5€
Snickers Sauce caramel, cacahuète, ganache chocolat au lait, crème fouettée	5€

PLATEAU DE MIGNARDISES

24 pièces	32€
48 pièces	64€

Macaron chocolat blanc - framboise
Tropézienne
Financier pistache - framboise
Feuillantine chocolat
Macaron caramel beurre salé
Tartelette yuzu meringuée

Merci de bien vouloir
passer **commande** avant le :
22/12 pour Noël
29/12 pour le réveillon.

Les commandes seront à venir
récupérer
de **9h à 13h** ou de **15h à 17h**
les 24/12 et 31/12.

LOU CASTELVIEL
TRAITEUR

vous souhaite
de belles fêtes !