



Carte des fêtes

2022



CULTURE FOOD
T R A I T E U R



Un Noël plus responsable.

Cette année, re-découvrez notre carte des fêtes 2022. Nous souhaitons exprimer nos valeurs à travers cette carte qui vous transportent dans un Noël responsable.

Tous les contenants seront réutilisables avec la possibilité de générer des bons d'achats en les rapportant à la boutique de Cravanche.

Les produits de notre terroir comtois seront mis à l'honneur pour ces fêtes de fin d'année. Le produit revient au coeur de nos préparations et l'originalité sera apportée par les saveurs oubliées de notre terroir comtois.

Les fêtes seront glaciales, durables et authentiques.



Le menu



De l'apéritif, à l'entrée, au plat, en passant par le fromage et en terminant par un dessert gourmand aux notes parfumées des senteurs du bois et des fleurs.



Le plastique à usage unique reste absent comme les années précédentes. Tous les contenants sont en verre, en céramique, en bois ou en matière recyclable.



Joyeuses
fêtes !



L'apéritif



Végétarien



Le coup de coeur
de l'équipe

- 6* Mignonettes de caille et chutney pommes poires.....9,90€
- 6* Roulés aux noix et fromage frais6,90€
- 6* Macarons à la truffe et noisettes.....9,00€
- 6* Blinis pommes et truite fumée.....9,50€
- 6* Mini sandwiches au jambon du Haut-Doubs.....9,00€
- 6* Pics pickles de céleri et brési.....6,50€
- 6* Muffin de courgettes et saumon.....6,00€
- 6* Mini salades aux céréales et noisettes9,50€



À tartiner

- Pot de tartinade d'artichaut et truffe
(et 12 mini pains) 100g10,50€
- Pot de foie gras et chutney aux figues
(et 12 mini pains) 100g17,00€
- Pot de foie gras et chutney aux figues
(et 24 mini pains) 200g29,00€



L'entrée



Foie gras maison au kg sous
vide (peut se conserver 10
jours)

- 100g12,00€
- 200g24,00€
- 500g.....60,00€
- 1kg120,00€



Foie gras au Macvin, chutney infusé au
chêne, pommes et noix et pain aux fruits.....13,60€

Morilles à la crème, feuilleté au beurre boisé10,50€

Mini miche garnie aux escargots, girolles,
beurre, estragon, ail et persil9,70€

Gravlax de saumon, gelée de bergamote,
crème au pain brûlé et madeleine salée10,80€

Poireau rôti, vinaigrette à la noisette, crème
de carottes jaunes truffée et topinambour
croquant9,50€



Cocotte feuilletée aux langoustines et sauce
homardine11,80€



Le plat



Plat familial à partager

Poularde entière (4/6 personnes), légumes rôtis, pommes grenailles et jus truffé.....65,00€

15,00€ de caution pour le plat en plus
À récupérer en bon d'achat à la boutique



- Filet de chapon, sauce morilles, tagliatelles et mini légumes16,70€
-  Grosse ravioles goût truffe en bouillon de mini légumes14,50€
- Mijoté de sanglier à l'orange et au genièvre, poire au vin et écrasé de pommes de terre15,10€
- Veau sauce tartuffade risotto d'épautre et légumes d'hiver pochés au lait d'amande18,30€
-  Bar et Saint-Jacques, jus à la noisette et risotto de légumes d'hiver17,00€



Plat enfants

Filet de poulet à la crème et gratin5,50€



Le fromage

Découvrez notre plateau de fromages régionaux disposé sur un plateau en bois.

Plateau de fromages affinés 600G (10 personnes).....18,00€

5,00€ de caution pour le plateau en plus
À récupérer en bon d'achat à la boutique

Comté 18 mois, Langres, Tête de

moine, Cancoillotte, Bleu de Gex

Accompagné de pâte de coing et de

confiture de cerises noires



Le dessert



Cette année, retrouvez des desserts à l'assiette aux notes végétales et notre box de mini desserts



- Panna cotta au foin, compotée pomme et poire, cube de pain d'épices et pâte de coing5,50€
- Mousse marron, graine de chia à la verveine et riz soufflé5,50€
- Comme un pot en terre, mousse chocolat, sponge cake, crumble chocolat et fleurs de pensée5,50€



Box de mini desserts (24 pièces)

41,00€

6+ Verrine tout agrumes (mousse citron et suprême d'oranges), 6+ mini croustillant chocolat et passion, 6+ mini pain d'épices et 6+ verrine gelée passion, grenade et mousse vanille



DATE LIMITE DES COMMANDES

Jusqu'au mardi 20/12 pour Noël
et le mardi 27/12 pour Nouvel An

Les commandes seront validées via le formulaire sur notre site www.culturefoodtraiteur.com

Conditions d'annulations à retrouver sur notre site

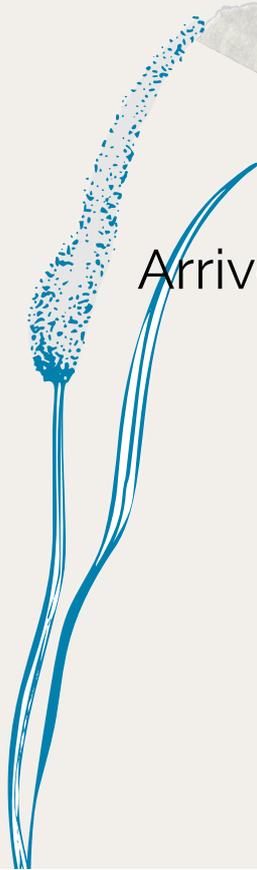


Passez votre commande

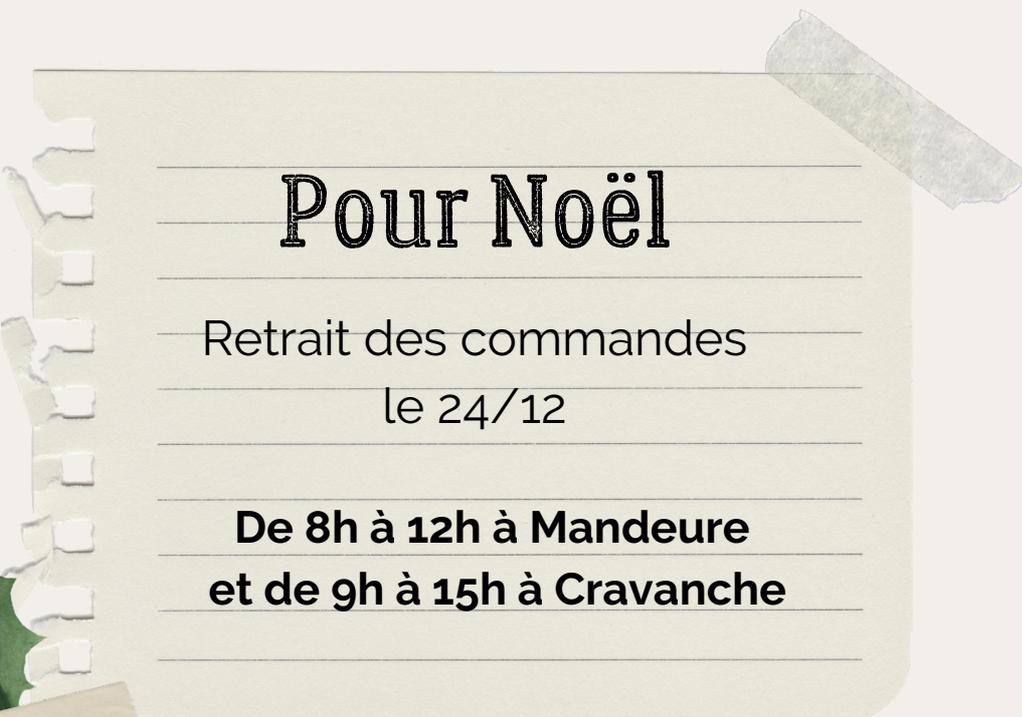
Passez votre commande
directement sur notre site en
scannant ce QR code.



Arrivé sur notre site, choisissez le questionnaire
correspondant.



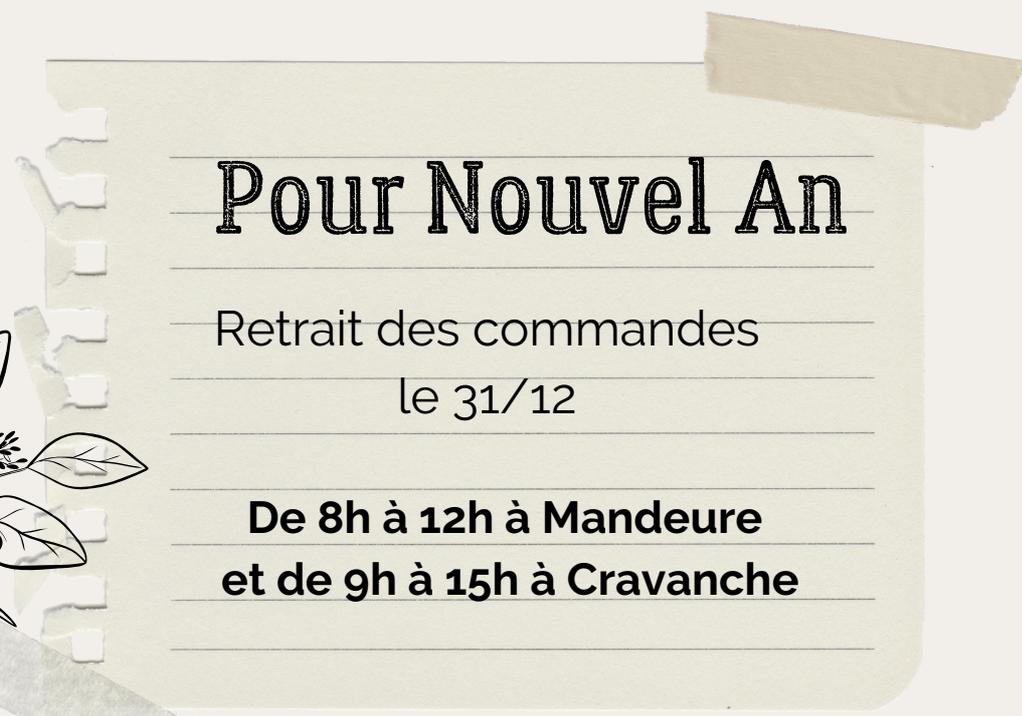
Retrait des commandes



Pour Noël

Retrait des commandes
le 24/12

**De 8h à 12h à Mandeuire
et de 9h à 15h à Cravanche**



Pour Nouvel An

Retrait des commandes
le 31/12

**De 8h à 12h à Mandeuire
et de 9h à 15h à Cravanche**





Contact

MANDEURE

06 61 32 08 02

43 Rue du théâtre

25350 MANDEURE



CRAVANCHE

09 73 23 43 08

17 Rue de Vesoul

90300 CRAVANCHE



CULTURE FOOD
T R A I T E U R

culturefoodtraiteur@orange.fr

