CARTE & MENUS

des fêtes de fin d'année

2026

Maison Demont

Jean-Yves Demont

et toute son équipe
vous souhaitent de belles fêtes
de fin d'année

TÉLÉPHONE
04 77 71 24 53

ADRESSE
70 rue Charles de Gaulle · 42300 Roanne

E-MAIL
traiteur-demont@orange.fr

SITE
www.traiteur-demont-loire42.fr

Pour passer commande

COMMANDES

Pour le jeudi 24 décembre :
commander au plus tard le 18 décembre

Pour le jeudi 31 décembre :
commander au plus tard le 26 décembre

Commander par e-mail à
traiteur-demont@orange.fr
Commande confirmée uniquement après réception de votre numéro de commande par retour d'e-mail

Commander en boutique :
privilégier les mardis et mercredis.

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

Jeu. 24 décembre : non-stop jusqu'à 18h30

Jeu. 31 décembre : non-stop jusqu'à 17h

Fermé : ven. 25 décembre,
ven. 1er, sam. 2, dim. 3, lun. 4 janvier,

LIVRAISON

à Roanne, Le Coteau, Mably, Riorges
uniquement les 24 et 31 décembre

Forfait de livraison : 10 €

BON À SAVOIR

Les menus ne sont pas modifiables.

Toute commande annulée moins de 72 h de l'échéance sera due.

Conseils de chauffe des plats disponibles sur notre site internet.

Prix € TTC - du 1er au 31 décembre 2026

MENU TRADITION · 25 €

Duo de terrines (120/130 g)
Sanglier aux noisettes
Chevreuil au foie gras

Escargots de Bourgogne

Suprême de poulet sauce morilles
Gratin dauphinois (250 g)

MENU GOURMAND · 30 €

Foie gras de canard (60 g environ)

Pavé de sandre
rôti aux herbes sauce citron

Cuisse de chapon sauce foie gras
Risotto au parmesan (250 g)

Option pour les menus Tradition et Gourmand,
Présentation des entrées sur plat
2€ par personne (forfait de 20€ au-delà de 10 personnes)

MENU ENFANT · 7 € 50

Filet de poulet et gratin dauphinois

Charcuteries & entrées

	le kilo
Terrine de sanglier aux noisettes	30.30
Terrine de chevreuil au foie gras	37.10
Cervelas pistaché (1%) truffé (3%)	82.00
Boudin blanc au porto	25.00
Boudin blanc aux morilles (3%)	33.00
Boudin blanc truffé (3%)	40.70
Foie gras de canard	144.90
	la douzaine
Escargots de Bourgogne	8.60
	la pièce
Feuilleté escargots	4.10
Feuilleté jambon morilles	4.20
Feuilleté grenouilles	4.10
Tranche de foie gras présentée sur plat 60 g environ par tranche, minimum 4 personnes	10.70

Viandes

	la part
Cuissot de chevreuil sauce grand veneur	9.20
Suprême de poulet sauce morilles	8.60
Cuisse de chapon sauce foie gras	9.00
Caille farcie sauce Porto échalote	9.50
Pavé de bœuf sauce périgueux	8.90
Ris de veau sauce morilles	12.00
Filet de canard confit sauce sirop d'érable	8.50

Poissons

		le kilo
	Saumon fumé	90.30
		la part
entrées	Dôme de saumon et 2 crevettes	7.20
entrées	Coque Saint Michel (crevettes et Saint Jaques)	8.90
entrées	Coquille Saint Jacques	8.50
entrées	Demi-queue de langouste* mayonnaise	28.90
		la part
plats	Filet de Saint Pierre sauce Champagne	9.60
plats	Pavé de saumon à l'oseille	9.10
plats	Pavé de sandre rôti aux herbes sauce citron	9.25
plats	Filet de lotte sauce Sauternes	12.30
plats	Demi-queue de langouste* sauce armoricaine	30.40

** Les demi-queues de langouste (mayonnaise ou armoricaine) sont disponibles uniquement sur commande et doivent être commandées avant le 10 décembre.*

Légumes

	la part
Soufflé de butternut aux éclats de chataîgnes	4.20
Mousseline de légumes brocolis carottes	3.20
Gratin dauphinois (250g)	3.60
Millefeuille de pommes de terre morilles	4.10
Champignons persillés ou à la crème (150g)	3.20
Risotto au parmesan (250g)	4.00
Marrons au jus (150 g)	4.00
	le kilo
Pommes dauphines	15.50