

CARTE & MENUS

2025

FIN D'ANNÉE

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 INTERNET
www.traiteur-demont-loire42.fr

Les menus ne sont pas modifiables.
Les entrées de nos menus sont présentées sur
plat.
Nos conseils pour réchauffer vos plats seront
disponibles sur notre site internet
www.traiteur-demont-loire42.fr

Toute commande annulée moins de 72h à
l'avance sera due

Délais pour passer vos commandes :

- pour le mercredi **24 décembre**, passez
commande au plus tard le mardi **16
décembre**
- pour le mercredi **31 décembre**, passez
commande au plus tard le samedi **27
décembre**

Nous serons ouverts :

- les lundi **22**, mardi **23** et mercredi **24
décembre jusqu'à 18h30**
- le mercredi **31 décembre jusqu'à 17h**

Livraison possible sur Roanne, Le Coteau,
Mably, Riorges uniquement le 24 et le 31
décembre.
Prix forfaitaire : 10€

Nous serons fermés :

- le jeudi **25 décembre**
- le jeudi **1er** et le vendredi **2 janvier**

es tarifs de cette carte ne sont valables que du
1/12 au 31/12/2025



Menu 1 - 23€00

DUO DE TERRINES
SANGlier AUX NOISETTES ET TRUFFE D'ÉTÉ
CHEVREUIL AU FOIE GRAS
CONFIT D'OIGNONS

CASSOLETTE DE PINTADE AUX CRANBERRIES
ET PETITS LÉGUMES AU JUS

FILET DE CANARD CONFIT AU MIEL

GRATIN DAUPHINOIS

Menu 2 - 28€00

PANNA COTTA DE FOIE GRAS
CONFIT D'OIGNON À LA TRUFFE D'ÉTÉ

FILET DE SAINT PIERRE SAUCE CHAMPAGNE

SUPRÊME DE POULET AUX ÉCREVISSES

MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE MORILLES
FAGOT DE HARICOTS VERTS LARDÉ

Menu 3 - 39€00

FOIE GRAS DE CANARD
ET SON PAIN DE NOËL

DOUZAINE D'ESCARGOTS

TURBO RÔTI AU JUS VERT
(ÉPINARD, ROQUETTE, BASILIC)

PAVÉ DE BŒUF SAUCE PÉRIGUEUX

RISOTTO À LA TRUFFE D'ÉTÉ ET PARMESAN

Charcuteries et entrées

	le kilo
Terrine de sanglier aux noisettes et truffe d'été	28,80 €
Terrine de chevreuil au foie gras	35,20 €
Cervelas pistaché (1%) truffé (3%)	80,65 €
Boudin blanc au porto	23,30 €
Boudin blanc aux morilles (3%)	31,30 €
Boudin blanc truffé (3%)	38,75 €
Foie gras de canard	144,90 €

	la douzaine
Escargots de Bourgogne	8,60 €

	la pièce
Feuilleté au saumon et fenouil confit	8,50 €
Feuilleté escargots	4,10 €
Feuilleté ris de veau	6,30 €
Cassolette de pintade	7,50 €

	aux cranberries et petits légumes au jus
Panna cotta de foie gras	5,80 €
	confit d'oignon à la truffe d'été

Poissons

	le kilo
Saumon fumé	86,00 €
	la part
Dôme de saumon et 2 crevettes	6,60 €
Coque Saint Michel	8,50 €
Coquille Saint Jacques	8,50 €
Demi-queue de langouste*	27,50 €
	mayonnaise

	la part
Turbo rôti au jus vert d'épinard, roquette et basilic	13,00 €
Filet de Saint Pierre sauce Champagne	9,60 €
Demi-queue de langouste*	28,90 €
	sauce armoricaine
Pavé de saumon aux agrumes	9,60 €
Pavé de sandre rôti aux herbes sauce citron	9,30 €
Cassolette de Saint Jacques	8,50 €
	et risotto à l'encre de sèche sauce au bleu
Filet de lotte sauce safran	12,30 €

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

Viandes

	la part
Cuissot de chevreuil sauce grand veneur	8,70 €
Suprême de poulet aux écrevisses	7,70 €
Cuisse de chapon sauce foie gras	8,80 €
Poirine de pintade sauce aux cèpes	8,80 €
Pavé de bœuf sauce périgueux	8,90 €
Filet de veau sauce morilles	10,30 €
Ris de veau sauce morilles	12,00 €
Filet de canard confit au miel	8,20 €
Cuisse de canard confite au sirop d'érable	7,90 €

Légumes

	la part
Soufflé de butternut aux éclats de châtaignes	3,80 €
Gratin dauphinois (250g)	3,60 €
Fagot de haricots verts lardé	2,10 €
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 €

Menu enfant - 6€90

FILET DE POULET & GRATIN DAUPHINOIS

