



## COMMANDES

TÉLÉPHONE

04 68 82 00 15

[www.astruc-traiteur.com](http://www.astruc-traiteur.com)

ADRESSE

327, rue du docteur Parcé  
Zone Agrosud 66000 Perpignan



*Notre équipe  
vous souhaite de  
belles fêtes gourmandes*



Thierry Astruc  
TRAITEUR

*Noël  
&  
Saint Sylvestre*  
2024



## LA CARTE

### Entrées

<b>Pâté en croûte, façon Richelieu</b> 	12.50 €
<i>éclats de foie gras Français, farce aux parfums de cognac et pistaches</i>	
<b>Cromesquis de Canette IGP française</b>	13.50 €
<i>crème de panais à la vanille, jus réduit</i>	
<b>Onctueux ris de veau et morilles, en cassolette</b>	13.50 €
<b>Cheesecake de Gravlax de truite, muesli végétal</b>	14.50 €
<b>Foie-Gras Français mi-cuit fait maison</b> 	15.00 €
<i>pain d'épices, poire Rocha pochée aux notes hivernales</i>	
<b>Saint Jacques bardées</b> <i>au Lardo di Colonnata IGP, crème de homard</i>	17.50 €

### Plats

**POISSONS**

<b>Filet de bar rôti sur sa peau</b>	17.00 €
<i>velours de langoustines, mousseline de panais et patates douces</i>	
<b>Opaline de Saint Jacques, Gambas et Galinette</b>	22.00 €
<i>consommé de homard et julienne de légumes</i>	
<b>Lotte à l'armoricaine</b>	26.50 €
<i>risotto crémeux, chips de polenta au safran</i>	

**VIANDES ET VOLAILLES**

<b>Civet de Cerf Chasse des Pyrénées, Grand Veneur</b>	18.00 €
<i>pommes dauphines festives</i>	
<b>Suprême de Chapon, sauce périgourdine</b>	21.00 €
<i>gratin dauphinois</i>	
<b>Ris de Veau aux Morilles</b>	23.50 €
<i>petits légumes et pommes paysannes confites</i>	
<b>Suprême de Pintade du Périgord noir 100 jours, sauce aux cèpes</b>	24.50 €
<i>mille-feuille de pommes paysannes, champignons et truffes</i>	

**GARNITURES**

<b>Bouchon dauphinois</b> <i>nature</i>	5.00 €
<b>Mousseline</b> <i>de panais et patates douces</i>	5.00 €
<b>Pommes dauphines</b> <i>festives</i>	5.00 €
<b>Mille-feuille</b> <i>de pommes paysannes champignons et truffes</i>	7.00 €

### Desserts

<b>Le Carlit</b> , <i>lingot rocher praliné</i>	6.00 €
<b>Le Mont-Louis</b> , <i>mousse framboise et caramel de pistaches</i>	7.00 €
<b>Le Canigou</b> , <i>entremet marron aux notes de bergamote</i>	8.00 €

### Mignardises

12 pièces	22,00 €
20 pièces	35,00 €
40 pièces	60,00 €

Assortiment de nos douceurs festives

## DATE LIMITE DE VOS COMMANDES

23 DECEMBRE POUR NOEL

30 DECEMBRE POUR LE NOUVEL AN

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

## MENUS A EMPORTER

### Saint Jacques bardées

*au Lardo di Colonnata IGP, crème de homard*  
ou

### Foie Gras Français mi-cuit fait maison

*pain d'épices, poire Rocha pochée aux notes hivernales*

### Lotte à l'armoricaine

*risotto crémeux, chips de polenta au safran*  
ou

### Suprême de Pintade du Périgord noir 100 jours, sauce aux cèpes

*mille-feuille de pommes paysannes, champignons et truffes*

### Plateau "Maître Affineur", édition festive

*Beaufort AOP, Brie de Meaux AOP, Roquefort AOP*

### Le Canigou

*entremet marron aux notes de bergamote*

49,90 €

### Cheesecake de Gravlax de Truite

*muesli végétal*  
ou

### Cromesquis de Canette IGP française

*crème de panais à la vanille, jus réduit*

39,90 €

### Opaline de Saint Jacques, Gambas et Galinette

*consommé de homard et julienne de légumes*  
ou

### Suprême de Chapon, sauce périgourdine

*gratin dauphinois*

### Le Mont-Louis

*mousse framboise et caramel de pistaches*

### Pâté en croûte, façon Richelieu

*éclats de foie gras français, farce aux parfums de cognac et pistaches*

### Filet de bar rôti sur sa peau

*velours de langoustines, mousseline de panais et patates douces*  
ou

### Civet de Cerf Chasse des Pyrénées, Grand Veneur

*pommes dauphines festives*

### Le Carlit

*lingot rocher praliné*

34,50 €

## AMUSE-BOUCHE

### Canapés

12 pièces	24,00 €
20 pièces	38,00 €
40 pièces	72,00 €

### Verrines

8 pièces	19,00 €
16 pièces	35,00 €

Assortiment de nos plus belles créations salées

### Cave à Jambons

/100g

<b>Jamón Pata Negra de Cebo</b> , <i>Extremadura</i>	13.00 €
<b>Jamón Ibérico de Bellota Guijuelo</b> , <i>Salamanca</i>	21.50 €
<b>Jamón Ibérico de Bellota Jabugo</b> , <i>Andalucía</i>	23.00 €

### Nos planches Ibériques

2/3 pers. 6/8 pers.

<b>Jamón Serrano</b> , <i>Chorizo, Saucisson, Lomo de Bellota, Manchego</i>	18.50 €	35.00 €
<b>Jamón Ibérico Cebo</b> , <i>Chorizo, Saucisson, Lomo de Bellota, Manchego</i>	25.00 €	45.00 €
<b>Jamón Ibérico de Bellota</b> , <i>Chorizo, Saucisson, Lomo de Bellota, Manchego</i>	35.00 €	65.00 €
<b>Pa amb tomàquet</b> ( <i>pain de campagne grillé et pot de tomates fraîches</i> )	6.90 €	9.50 €

### Foie-Gras maison



/100g

<b>Pâté en croûte, façon Richelieu</b> , <i>au foie gras Français, cognac et pistaches</i>	10.00 €
<b>Foie-Gras Français</b> , <i>mi-cuit fait maison</i>	15.00 €

### Notre sélection tataki & gravlax

/100g

<b>Gravlax de Saumon</b> , <i>l'original</i>	7.00 €
<b>Tataki de Saumon</b> , <i>saumon frais mi-cuit, marinade au soja et sésame</i>	7.00 €
<b>Tataki de Thon</b> , <i>thon frais mi-cuit, marinade au soja et sésame</i>	8.00 €
<b>Saumon Ecossais fumé</b> <i>à l'ancienne à la "Ficelle" tranché main</i>	9.50 €

### Nos fromages

2/3 pers. 6/8 pers.

<b>Carpaccio de Manchego</b> <i>AOP</i>	15.00 €	35.00 €
<b>Plateau "Maître Affineur", édition festive</b>	22.00 €	49.50 €
<i>Beaufort AOP, Brie de Meaux AOP, Roquefort AOP</i>		

## NOS VOLAILLES D'EXCEPTION

### AU CŒUR DU PÉRIGORD NOIR

<b>Poularde LABEL « famille Dumas »</b>	18.50 €/kg
<i>prêt à cuire 2,2 à 2,7 kg</i>	
<b>Chapon LABEL « famille Dumas »</b>	20.50 €/kg
<i>prêt à cuire 3,5 à 4,5 kg</i>	
<b>Chapon de Pintade LABEL « famille Dumas »</b>	25.50 €/kg
<i>prêt à cuire 1,8 à 2,2 kg</i>	



### POSSIBILITÉ DE FARCIR ET/OU RÔTIR VOS VOLAILLES

**Girolles et Châtaignes**  
**Morilles et Armagnac**  
**Cèpes**

PHOTO TTC