

Autres

Plateau de fromage et salade verte (+/- 550 gr - 8/10 personnes)	24€
Foie gras de canard français entier mi cuit (50 gr)	6,50€
Planche raclette	12,90€/pers
Charcuterie +/- 180 gr : rosette, ail, andouille, jambons fumé, blanc & os	
Fromages +/- 250 gr	
Planche de charcuterie assortiment tranché (minimum 6 personnes)	4,50€/pers

Sur demande

- Jambon grillé, Couscous, Suprême de poulet, Rôti orloff, ...
Et toutes autres envies que vous auriez

Carte et bon de commande disponible sur demande au 06 85 25 40 52 ou par mail à saveurs.du.laizon@orange.fr

Passez vos commandes :

- Pour les 24 & 25 au plus tard le 22 décembre à 12h
- Pour les 31 décembre et 1^{er} janvier au plus tard le 29 décembre à 12h

Soit :

- Au bureau du lundi au samedi de 7h à 11h (avec bon de commande rempli)
- Courriel à saveurs.du.laizon@orange.fr
- *Précisez en objet de votre courriel : Commande + date de retrait
- *Joignez votre bon de commande
- Téléphone au 06 85 25 40 52

Lundi au vendredi : 9h - 12h & 14h - 17h Samedi : 9h - 12h

Vos commandes seront à retirer à notre laboratoire

Le 24 et 31 de 14h à 18h

Le 25 et 1^{er} de 10h30 à 11h30

Livraison possible sur demande au préalable



IMPORTANT

Menus limités à 300 quantités

Nous vous recommandons de passer vos commandes dès que possible.

Nous nous réservons le droit de stopper la prise de commande avant les dates indiquées.

Saveurs du Laizon Traiteur

*Pour des fêtes de fin d'année en toute sérénité,
faites confiance à votre traiteur*

Cédric Marie

10 rue Alfred Zuckerman

14270 Mézidon Vallée d'Auge

06 85 25 40 52

<https://www.facebook.com/saveurs.du.laizon>

Menu 23€

4 Mises en bouche quiche saumon, St Jacques, lardon, feuilleté saucisse.

SSSSSS

Saumon fumé & Gambas black

Tiger

Ou

Duo foie gras et pâté en croute

SSSSSS

Suprême de volaille sauce

pommeau

Ou

Filet de limande poêlé sauce

citronnée

Accompagnement :

Gratin de pât ou Purée de butternut à la châtaigne ou risotto au parmesan léger

Menu P'tit Lutin 11 €

Mises en bouche chaudes

Aiguillette de poulet LR à la crème

Écrasé de pomme de terre

Entremet de Noël



Menu 31€

5 Mises en bouche quiche saumon, quiche St Jacques, Verrine fromage frais saumon, duo de mini burger

Dans les suggestions à la carte choisissez :

- 1 entrée
- 1 plat (viande ou poisson)
- 1 sauce
- 1 accompagnement.

Suggestions à la carte

Apéritif

Pain surprise polaire (mer) 32 pièces 36,00€

Pain surprise charcuterie 60 pièces 37,00€

Plateau de canapés chauds festif 21,00€

(St Jacques, Saumon, Saucisse...) 24 pièces

Planche de saumon & foie gras, chutney et navettes salées (5 pers) 40,00€

Plateau mini cheeseburger & burger poulet bacon 24 pièces 26,40€

Entrée

Foie gras de canard entier mi cuit, 13,25€

navettes et brochettes magret fumé abricot moelleux

Tartare de st jacques, saumon fumé & gambas Black Tiger 12,60€

Tartare de saumon, saumon fumé & gambas Black Tiger 12,60€

St Jacques sur fondu de poireaux 11,80€

Viande & Volaille

Suprême de pintade farci 13,30€

Tournedos véritable de bœuf VBF rôti 14,20€

Magret de canard rôti 13,10€

Grenadin véritable de veau VBF 14,20€

Crème au choix : Pommeau - Forestière - 3 poivres

Poisson

Filet de bar rôti sur peau 14,00€

Blanquette de la mer, sauce « Bonne femme » 14,80€

Brochette St Jacques (4) & Gambas Black Tiger (4) 14,40€

Filet de St Pierre rôti sur peau 13,90€

Crème au choix : Champagne - Girolles - Oseille

Accompagnement viande et poisson

Gratin de pât ou Purée de butternut à la châtaigne ou risotto au parmesan léger