



Traiteur Mazal

*Le partenaire de vos fêtes
de fin d'année*

CENTRE COMMERCIAL

Place du 8 Mai - 63540 Romagnat

Tel : Magasin 04 73 62 66 60

Tel : Bureau 04 73 26 00 18

Mail : Traiteurmazal@orange.fr

RETRAIT DES COMMANDES EN MAGASIN

Pour Noël - mercredi 24 décembre en continu de 8h00 à 17h30

Magasin fermé jeudi 25

Pour le Nouvel An - mercredi 31 en continu de 8h à 17h30

magasin fermé du 1er au 5 janvier.

www.traiteur-mazal.fr



Carte des Fêtes
2025



Traiteur Mazal

DÉLAIS DE COMMANDE

Jusqu'au samedi 20 décembre 2025 pour le 24

Jusqu'au samedi 27 décembre 2025 pour le 31



L'apéritif

Toast au foie gras de canard, chutney figues - 15 pces	24.00 €
Finger saumon fumé, crème aux herbes - 15 pces	24.00 €
Mini samossas - 20 pces	25.00 €
<i>Poulet/gingembre - Crevette/crabe</i>	
Pain pitas au thon/mayo/sucrine, 15 pces	22.50 €
Verrines de tartare de tomate/guacamole - 15 pces	24.00 €
Verrines de la mer en duo - 15 pces	27.00 €
<i>Noix St Jacques/poivronnade - Mousseline de saumon/ gambas</i>	
Canapés en trio - 15 pces	19.00 €
<i>Œuf de caille - Magret/abricot – dôme de chorizo</i>	
Amuses bouches froids en trio - 15 pces	19.00 €
<i>Blinis truite fumée- Brioche mousseline de saumon -Tatin de légumes</i>	
Mini Tartelettes en trio - 15 pces	19.00 €
<i>Lorraine - Légumes - Thon /Tomate</i>	

Les entrées

Terrine de foie gras de canard mi-cuit au porto ≈65 g	14,00 € / part
<i>Pain d'épices maison, chutney de figues, gelée royale</i>	
1/2 langouste Bellevue	19.00 € / pièce
Bouchée à la reine	6,50 € / pièce
Douzaine d'escargots de Bourgogne, beurre persillé	8.50 € / pièce
Coquille St Jacques à la Normande	9.00 € / pièce
Cassolette de ris de veau financière	10.00 € / pièce
Terrine de canard aux pépites de foie gras	39.00 € kg
Terrine de cerf aux marrons	39.00 € kg
Terrine pintade aux girolles	32.00 € kg
Cochon de lait du charcutier, farce forestière	37.00 € kg
Saumon fumé au bois de hêtre	75.00 € kg
Boudin blanc aux morilles	23.00 € kg

Les poissons

la part

Ballotin de Bar/ petits légumes, sauce Homardine	12.00 €
Filet de sandre sauce Normande	11.50 €
Corolle de Sole farce d'écrevisses, sauce Champagne	11.00 €
Dos de Cabillaud sauce Armoricaïne	11.50 €
Pavé de loup de mer, sauce Champagne	10.00 €

Les viandes

la part

Souris d'Agneau confite aux épices douces	16.00 €
Filet de Bœuf Chateaubriand sauce foie gras	15.00 €
Filet mignon de veau jus réduit aux Morilles	13.00 €
Escalope de ris de veau, sauce forestière	12.50 €
Caille désossée farcie au foie gras	12.00 €
1/2 Magret de Canard au Porto	11.50 €
Ballotin de mignon de porc au chorizo	10.00 €

Les accompagnements

la part

Bavarois potiron/châtaignes	3.30 €
Bavarois craquant de légumes	3.30 €
Gratin Dauphinois (250g)	3.30 €
P. d. t. grenaille /huile d'olive/ail (250g)	3.30 €
Pommes Dauphine (3 pièces/150grs)	3.30 €
Fagot de légumes lardé	3.30 €
Poêlée de légumes	4.00 €

Carottes, courgette, fève édamame, marrons, tomate confite

