



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 Noel - 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>Oeuf 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>	
½ 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

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 Armoricaine	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 €
½ Magret de Canard au Porto	11.50 €
Ballotin de mignon de porc au chorizo	10.00 €

Les accompagnements

la part	
Bavarais potiron/châtaignes	3.30 €
Bavarais 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 €
<i>Carottes, courgette, fève édamame, marrons, tomate confite</i>	

