Traiteur **Mazal**

Menus de Fêtes

Le partenaire de vos fêtes de fin d'année

TRAITEUR MAZAL
Fernando Da Silva

Centre Commercial
Place du 8 Mai - 63540 Romagnat

Tel. magasin : 04 73 62 66 60
Tel. traiteur : 04 73 26 00 18
traiteurmazal@orange.fr

www.traiteur-mazal.fr

Menu Gourmet ... 28€

Bouchée à la Reine *(ris de veau)*.

* * * * *

Ballotin de bar aux petits légumes,
sauce homardine.

* * * * *

Supreme de pintade à la crème de girolles,
risotto crémeux, champigons,
fève édamame, parmesan.

Menu Prestige ... 33€

Terrine de foie gras de canard,
pain d'épices, chutney figues.

* * * * *

Coquille Saint Jacques à la Normande.

* * * * *

Ballotin de poulet jaune farci marrons,
champignons, sauce morilles,
gratin de pommes de terre forestier.

Délais de commande :
jusqu'au mercredi 20 décembre pour le 24
Et jusqu'au mercredi 27 décembre pour le 31

Retrait des commandes en magasin :
Samedi 23 et dimanche 24 décembre de 8h30 à 15h
Samedi 30 et dimanche 31 décembre de 8h30 à 15h

Le Magasin sera fermé :
lundi 25 décembre
et du lundi 1 er au mercredi 3 janvier inclus.

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !

Traiteur **Mazal**

“ Votre Partenaire du Bon Goût ”

Fernando Da Silva - Boucherie Charcuterie du Parc

www.traiteur-mazal.fr

L'apéritif

Verrines en trio x15 ..... **24.00€**
Avocat / tartare de tomate, mousseline de saumon / gambas, poivronnade / crème fouettée / St Jacques

x15 - Toast au foie gras de canard chutney figue ..... **24.00€**

x14 - Finger de saumon fumé crème fouettée légère aux herbes ..... **22.50€**

x20 - Bruschettas ..... **34.00€**
10 au jambon d'Auvergne et 10 au chorizo

x20 - Canapés assortis ..... **22.00€**
Œuf de caille, magret de canard/abricot, chèvre/tomate séchée, saumon/œuf de truite

x20 - Amuses bouche froids ..... **22.00€**
Feuilleté asperge, bouchée au chèvre, tatin de légumes, brioche saumon

x20 - Amuses bouche chauds ..... **22.00€**
Friand à la viande, tartelette boudin blanc/pommes, pizzas chorizo, croque Mr

x15 - Mini pitas thon/mayo/sucrine ..... **22.50€**

x15 - Mini pitas au achard de légumes ..... **22.50€**

Les entrées froides

Demi langouste Bellevue ..... **18.50€**

Terrine de foie gras de canard au Porto, pain d'épices, chutney figues. *(65grs ~)* ..... **12.00€**

Saumon fumé au bois de hêtre ..... **75.00€ / kg**

Cochon de lait farci aux marrons ..... **37.00€ / kg**

Les entrées chaudes

Bouchée à la reine ..... **6.00 €**

Douzaine d'escargots de Bourgogne beurre persillé ..... **7.50€**

Coquille St Jacques à la Normande ..... **8.00€**

Cassolette de ris de veau financière ..... **9.50€**

Cassolette de chapon aux morilles, en croute ..... **10.50€**

Feuilleté au saumon julienne de légumes ..... **32.00€ kg**

Feuilleté aux ris de veau forestier ..... **37.00€ kg**

Les poissons

Ballotin de filet de Bar, petits légumes, sauce homardine ..... **11.00€**

filet de Sandre crème Noilly Prat ..... **11.00€**

Blanquette de Cabillaud St Jacques/Ecrevisses ..... **12.00€**

Les viandes

Filet mignon de veau sauce foie gras ..... **12.50€**

Escalope de ris de veau, sauce forestière ..... **11.00€**

Souris d'Agneau confite aux épices douces ..... **12.00€**

Caille désossée farcie au foie gras ..... **11.00€**

Fricassée de chapon aux marrons, sauce Albufera ..... **10.50€**

Suprême de pintade à la crème de Girolles ..... **9.90€**

Ballotin de poulet jaune farci marrons champignons, sauce morilles ..... **9.90€**

Mignon de porc en croute de noisettes, sauce crémeuse au foie gras ..... **9.90€**

Accompagnements

LA PORTION ..... **3.00€**

Fagot de légumes lardés

Pomme de terre Macaire

Bavarois potiron/châtaignes

Gratin Dauphinois

Bavarois carotte/courgette

Gratin de pomme de terre forestier

Bavarois céleri/brocolis

Pomme de terre grenaille à l'huile d'olive/ail

Bavarois de légumes craquants

Risotto crémeux champignons, fève édamame ,Parmesan

Tarifs variables en fonction des coûts de la matière première.

Cuisine du week-end 2024

Commande minimum de 10 parts et en dehors des fêtes de fin d'année.

	La part
Paella gourmande *Poulet, chorizo, fruits de mer, gambas*	**11.50€**
Couscous maison *Poulet, merguez, boulette d'agneau, agneau*	**11.50€**
Cassoulet maison *Canard, saucisse, poitrine de porc, cervelas*	**11.50€**
Sauté de veau Marengo, gratin Dauphinois	**10.50€**
Truffade à la tome fraiche, tranche de jambon d'Auvergne	**9.90€**
Aligot à la tome fraiche, saucisse de campagne maison	**9.90€**
Paleron de veau confit au cidre, p.d.t. vapeur	**9.50€**

	La part
Carbonade flamande, écrasé de pomme de terre, pain d'épices	**9.50€**
Bœuf Bourguignon, riz Pilaf	**9.50€**
Rougail saucisse, riz parfumé *Plat Réunionnais*	**9.00€**
Cari volaille, riz parfumé	**9.00€**
Chili con carne, mais, riz pilaf	**9.00€**
Jambon « des Combrailles » braisé au foin, Gratin dauphinois	**9.00€**
Cochon de lait entier mariné et rôti au four (8kg)	**195.00€ pièce**

Les consignes de remise en température vous seront données le jour de l'enlèvement de la commande.

EN OPTION

Selon nos disponibilités et uniquement pour une commande minimum de 24 parts identiques.

- Possibilité d'avoir le plat déjà chaud en caisson isotherme. (maintient à température 4 heures environ)
- Un supplément de 45€ ttc s'applique pour la chauffe.
- Un chèque consigne de 180€ par caisson isotherme vous sera demandée le jour de l'enlèvement
- Nous vous demandons de nous rendre le matériel dans les 3 jours qui suivent, en bon état et propre. Si endommagé ou sale, la consigne ne vous sera pas rendue.

- Forfait livraison : 35 € ttc dans un rayon de 20 km de notre laboratoire.
- Pas de livraison le dimanche.

Traiteur **Mazal**

TRAITEUR MAZAL
Fernando Da Silva

Centre Commercial
Place du 8 Mai
63540 Romagnat

Tel. magasin : 04 73 62 66 60
Tel. traiteur : 04 73 26 00 18
traiteurmazal@orange.fr

Magasin ouvert du mardi au vendredi : 7H30 - 12H30 / 15H30 - 19H30
Samedi et dimanche : 7H30 12H15 fermé l'après-midi