

Réservez sur
le site web

avant le
20 décembre



LE RÉGAL DES PAPILLES

TRAITEUR

MENU DE NOËL 2026

APÉRITIF

Pain Surprise

- 5 saveurs soit 48 Pièces.

26€

Plateau "Délice"

- Croque à la truffe
- Tartelette chèvre et confit d'oignon
- Bouchée escargot persillé
- Burger Homard

6€/part

Plateau "Plaisir"

- Gougère au comté
- Cromesqui d'effiloché de porc
- Cannelé saumon
- Tartelette fondue de poireau, reblochon

5€/part

ENTRÉE

Tataki de saumon - 80g

6€

Foie gras confit d'oignon - 50g

6,50€

Terrine de poisson

6,50 €

Trio de poisson (saumon, lotte, st-jacques)

Bouchée à la reine

6,50€

Gravlax de boeuf - 80g

7,50 €

Coquille de la mer

7,50 €

PLAT

Lotte

Crème de lard

16€

Civet de sanglier

Grand veneur

15€

Saint-Jacques

Sauce champagne

16€

Quasi de veau

Jus café

16€

Saint-Pierre

Sauce au beurre blanc

18€

Suprême de pintade

Farci à la truffe, jus forestier

16€

Pavé d'autruche

Sauce porto

L'Autruche de Laurette

18€

ACCOMPAGNEMENT

1 accompagnement inclus avec le plat.

(accompagnement supplémentaire +3,50€)

Risotto

Mousseline de panais

Écrasé de pomme de terre

Gratin de butternut

Poêlée champignon & chataigne

Tatin de légumes

DESSERT

Entremet, citron & noisette

6,50 €

Tartelette, caramel vanille cacahuètes

6,50 €

Entremet litchi framboise

6,50 €

Nos bûches :

- Manguette coco citron vert
- 3 chocolats
- Café

5,80 €

Plateau Mignardise

6€/les 4

- Tartelette caramel vanille
- Mini bûche 3 chocolats
- Entremet citron noisette
- Litchi framboise

✉ Contact@leregaldespapilles.fr

📍 9 rue de la gralette, 17137 Nieul-Sur-Mer

☎ 05 46 74 77 33

