



LAVIGNAC Isabelle et Jean Luc
ARTISAN-TRAITEUR
 4, Avenue de la Mairie
 64250 CAMBO LES BAINS
 Tél : 05 59 29 25 65
 Email : contact@lavignac.com
 Site Web : www.lavignac.com

SUGGESTIONS POUR LES FETES DE FIN D'ANNEE

L'APERITIF :

Pain surprise 50 pièces : jambon de Bayonne, mousse de canard, chorizo, saumon fumé, thon..... 29.00€

Plateau lunch froid 30 pièces : 5 navettes au saumon, 5 navettes au foie gras, 5 moelleux aux st jacques, 5 verrines crevette, 5 taloas au magret de canard séché, 5 pâtés en croûte..... 26.00€

Plateau lunch chaud 30 pièces : 5 soufflés au saumon, 5 canelés au chorizo, 5 burgers au foie gras, 5 choux aux escargots, 5 feuilletés aux st jacques, 5 soufflés aux morilles..... 28.00€

LES ENTREES :

La pièce :

Bouchée aux ris d'agneau.....	4.90€
Bouchée aux st jacques.....	4.90€
Opéra saumon fumé.....	5.60€
Tiramisu aux gambas et st jacques.....	5.90€
Coquille st jacques.....	6.50€
Cassolette de saumon en bellevue.....	6.90€
Foie gras de canard aux pommes.....	7.50€
½ langouste en bellevue.....	14.90€

LES PLATS :

Caille aux raisins.....	6.90€
Dos de merlu sauce crevette.....	8.50€
Merlu koskera.....	8.50€
Pintade aux raisins.....	8.50€
Canette à l'orange.....	8.50€
Magret de canard braisé sauce aux cèpes.....	9.50€
Petit cochon caramélisé à l'ail.....	9.50€
Chapon farci sauce aux cèpes.....	9.80€
Poularde farcie sauce aux truffes.....	9.80€

LES ACCOMPAGNEMENTS :

Risotto aux champignons.....	2.50€
Pom'lsa.....	2.80€
Pommes dauphines.....	2.90€
Gratin dauphinois.....	2.90€

MENU A 22€

FOIE GRAS DE CANARD
 AUX POMMES CONFITES

BOUCHEE AUX ST JACQUES

PINTADE FARCIE SAUCE AUX CEPES
 GRATIN DAUPHINOIS

LE CUBE CHOCOLAT ET SA MOUSSELINE
 FRAMBOISE

MENU A 25€

FOIE GRAS DE CANARD
 AUX POMMES CONFITES

DOS DE MERLU SAUCE CREVETTE

CHAPON FARCIE SAUCE AUX CEPES
 GRATIN DAUPHINOIS

LE CUBE CHOCOLAT ET SA MOUSSELINE
 FRAMBOISE

VOLAILLES TRADITIONNELLES

Dinde extra 1 ^{er} choix effilée (3.5kg à 4kg).....	16.50€ le kg
Chapon extra 1 ^{er} choix effilé (3kg à 4kg).....	14.80€ le kg
Poularde 1 ^{er} choix effilée (2.5kg environ).....	14.80€ le kg
Canette fermière effilée (2kg environ).....	12.50€ le kg
Caneton mi-sauvage effilé (1.3kg environ).....	16.50€ le kg
Pintade effilée (2kg environ).....	11.50€ le kg
Pintade chaponnée effilée (2.2kg environ).....	19.10€ le kg
Pigeonneau (420/430gr).....	10.50 la pièce
Oie fermière effilée (4kg environ).....	19.50€ le kg
Caille (220g environ).....	16.10€ le kg
Farce fine (porc et volaille, foie de volaille, cognac).....	9.90€ par volaille

Nos volailles sont pesées effilées (sans éviscères avec gésiers, jabot, foie à nettoyer, pattes, tête et cou).

La préparation de la volaille vous est offerte.

NOS VOLAILLES DESOSSEES FARCIES CRUES

Chapon entier désossé farci (3kg à 3.5kg).....	26.80€ le kg
Poularde entière désossée farcie (2kg à 2.5kg).....	26.80€ le kg
Dinde entière désossée farcie (3kg à 3.5kg).....	27.90€ le kg
Rôti de magret de canard gras nature.....	26.90€ le kg

Vous trouverez également en rayon : foie gras de canard entier, magret de canard fumé et pré-tranché, magret de canard séché et pré-tranché, saumon fumé, boudin blanc, escargots, pâté en croûte, galantine, terrine de poisson, magret de canard, salmis de palombes.....

ATTENTION !!! Pour une bonne organisation, vos commandes doivent être passées :

POUR NOEL : avant le 20 décembre 2019

POUR LE 31/12 : avant le 27 décembre 2019

PENSEZ A RESERVER AU : 05.59.29.25.65

LE 24 et 31 décembre NOTRE MAGASIN SERA OUVERT

EN CONTINU DE 8H à 15H

TOUTE L'EQUIPE VOUS SOUHAITE D'EXCELLENTE FETES DE FIN D'ANNEE