

Isabelle et Jean Luc LAVIGNAC

LAVIGNAC TRAITEUR

4, Avenue de la Mairie

64250 CAMBO LES BAINS

Tél : 05.59.29.25.65



Site Web : www.lavignac.com

Email : contact@lavignac.com

Retrouvez nous sur :

FACEBOOK : Lavignac Traiteur
- Charcuterie Traditionnelle

INSTAGRAM : @lavignac_
traiteur

SUGGESTIONS POUR LES FETES DE FIN D'ANNEE

L'APERITIF :

<u>Plateau lunch froid 24 pièces</u> : 4 navettes saumon fumé, 4 navettes foie gras, 4 verrines mousse de homard, 4 verrines thon mimosa, 4 brioches aux rillettes d'oie, 4 délices de canard.....	23.00€
<u>Plateau lunch froid 36 pièces</u> : 6 navettes saumon fumé, 6 navettes foie gras, 6 verrines mousse de homard, 6 verrines thon mimosa, 6 brioches aux rillettes d'oie, 6 délices de canard.....	32.00€
<u>Plateau lunch chaud 24 pièces</u> : 4 burgers foie gras, 4 tartes au saumon, 4 muffins au fromage, 4 croq- aux cèpes, 4 brioches asperges et serrano, 4 croustillants aux St Jacques.....	23.00€
<u>Plateau lunch chaud 36 pièces</u> : 6 burgers foie gras, 6 tartes au saumon, 6 muffins au fromage, 6 croq-aux cèpes, 6 brioches asperges et serrano, 6 croustillants aux St Jacques.....	32.00€

LES ENTREES :

La pièce :

Bouchée à la reine.....	6.80€
Bouchée aux st jacques.....	6.50€
Coquille st jacques.....	7.50€
Cassolette de saumon en bellevue.....	7.80€
Foie gras de canard aux pommes confites.....	8.80€
½ langouste en bellevue.....	17.90€

LES PLATS :

Dos de merlu sauce st crevette.....	8.50€
Pintade aux raisins.....	8.50€
Magret de canard braisé sauce aux cèpes.....	9.50€
Rôti de veau sauce aux cèpes.....	9.50€
Petit cochon caramélisé à l'ail.....	11.00€
Chapon farci sauce aux cèpes.....	9.80€
Poularde farcie sauce aux cèpes.....	9.80€
Burger Basque (pour les enfants).....	7.90€

LES ACCOMPAGNEMENTS :

Risotto aux cèpes.....	3.20€
Pom'Isa.....	3.20€
Pommes dauphines.....	3.20€
Gratin dauphinois.....	3.20€

MENU A 24€

MARBRE AU FOIE GRAS DE CANARD

COQUILLE ST JACQUES

POULARDE FARCIE SAUCE AUX CEPES
ET SON GRATIN DAUPHINOIS

VERRINE CROUSTILLANT CHOCOLAT
COULIS DE FRAMBOISE

MENU A 26€

FOIE GRAS DE CANARD AUX POMMES
CONFITES

DOS DE MERLU SAUCE CREVETTE

CHAPON FARCIE SAUCE AUX CEPES
ET SON GRATIN DAUPHINOIS

VERRINE CROUSTILLANT CHOCOLAT
COULIS DE FRAMBOISE

LES VOLAILLES TRADITIONNELLES

Dinde Prête à cuire (3.5kg à 4kg env.).....	19.80€ le kg
Chapon Prêt à cuire (3kg à 4.5kg env.).....	17.50€ le kg
Poularde Prête à cuire (2.5kg env.).....	16.80€ le kg
Canette Prête à cuire (2kg env.).....	14.90€ le kg
Pintade Prête à cuire (2kg env.).....	14.20€ le kg
Pintade chaponnée Prête à cuire (2.2kg env.).....	19.90€ le kg
Caille (220g env.)... ..	17.10€ le kg
Farce fine (porc et volaille, foie de volaille, cognac).....	13.50€ le kg

LES VOLAILLES DESOSSEES FARCIES CRUES

Chapon entier désossé farci (3kg à 3.5kg).....	27.50€ le kg
Poularde entière désossée farcie (2kg à 2.5kg).....	26.80€ le kg
Dinde entière désossée farcie (3kg à 3.5kg).....	28.90€ le kg

Vous trouverez également en rayon : foie gras de canard entier, saumon fumé, boudin blanc, escargots, pâté en croûte, terrine de poisson, magret de canard.....

ATTENTION !!! Pour une bonne organisation, vos commandes doivent être passées, sous réserve des produits disponibles :

POUR NOEL : avant le lundi 19 décembre 2022

POUR LE 31/12 : avant le mardi 27 décembre 2022

PENSEZ A RESERVER AU : 05.59.29.25.65

LE 24 décembre NOTRE MAGASIN SERA OUVERT

EN CONTINU DE 8H à 16H

LE 31 décembre NOTRE MAGASIN SERA OUVERT

EN CONTINU DE 8H à 15H

Fermé le 25 et 26 décembre 2022, le 1^{er} et le 2 janvier 2023

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