Carte des Fêtes

— 2026 —



La Petite France

TRAITEUR ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

François Lafond












LAFOND

Menu de Fêtes

— 33 € —

ENTRÉES

Tarte fine et feuilletée de saumon en gravlax maison,
raviole de stracciatella à la truffe et huile végétale *(froid)*

OU

Coquille de Saint-Jacques et de scampis,
légumes en ficelle et petits coquillages, jus de coques crémé *(chaud)*

OU

Foie gras de canard mi-cuit maison, petite tatin caramélisée *(froid)*

PLATS

Bar rôti et soufflé crabe et citron, rouelle de poireaux grillés,
miso blanc et sésame, beurre au citron

OU

Filet de veau rôti, croustade de champignons blancs et
carottes fanes au beurre, demi-glace crémée aux morilles

OU

Tournedos de filet de canette au foie gras, pressé de pommes
Charlotte aux trompettes et laque de cuisson légèrement aigre-douce

DESSERTS

Bûche de Noël au choix





Les Plats cuisinés





Entrées froides

Foie gras de canard mi-cuit maison, petite tatin caramélisée *(70g)* **12 €**

Tarte fine et feuilletée de saumon en gravlax maison, raviole de stracciatella à la truffe **11 €**

Poissons & crustacés

Coquille de Saint-Jacques et de scampis, légumes en ficelle et coquillages **13 €**

Bar rôti soufflé crabe et citron, beurre au citron **14 €**

Demi-langouste à la parisienne **28 €**

Demi-langouste au coulis de crevettes grises **28 €**

Viandes

Filet de veau rôti, demi-glace crémée aux morilles **14 €**

Tournedos de filet de canette au foie gras, laque de cuisson aigre-douce **14 €**

Filet de bœuf « André Lafond » (farci de foie gras, de légumes et de champignons) *à partir de 4 pers.* **14 €**

Jambon en croûte, sauce porto *à partir de 4 pers.* **13 €**

Garnitures

Rouelle de poireaux grillés, miso blanc et sésame **4 €**

Croustade de champignons blancs et carottes fanes au beurre **4 €**

Pressé de pommes Charlotte aux trompettes **4,5 €**

Foies gras

Foie gras frais de canard entier mi-cuit maison *(au détail)* **18 € les 100 g**

Terrine de foie gras *(sur commande)*

Les 3 bûches exclusives de Noël



« Forest Kiss »

Mousseline fraises des bois et myrtilles sauvages, insert à la myrtille, crémeux chocolat au yuzu et financier aux amandes

Taille : individuelle et 6 personnes



« Capitaine Cook »

Ganache ultra noire peu sucrée, crémeux coco et biscuit chocolat gourmand ivre de vieux rhum

Taille : individuelle et 6 personnes



« Verger d'hiver »

Ganache au praliné, morceaux de poires rôties et caramélisées, compote de poires et mousse noisettes, biscuit noisettes grillées

Taille : individuelle, 4, 6 et 8 personnes

Tarifs

Individuel	4,60 €
4 personnes	24,00 €
6 personnes	31,00 €
8 personnes	36,00 €

Bûches traditionnelles

Taille : individuelle, 4, 6 et 8 personnes

Café. Génoise blanche imbibée de Kirsch, mousseline café
Chocolat. Génoise blanche imbibée de Kirsch, mousseline chocolat
Grand Marnier / Praliné. Génoise blanche imbibée de Grand Marnier, mousseline de Grand Marnier, cœur praliné amandes et noisettes
Sultan. Biscuit Rhum, crème d'amandes, pâte d'amandes

Pssst !
Pour vos festivités du Nouvel An, nos bûches se transforment en entremets

Bûches glacées

Taille : 4, 6 et 8 personnes

Framboise. Génoise punch framboise et sorbet framboise
Chocolat / Griottes. Biscuit chocolat, glace chocolat, punch griottes, griottes
Vanille. Génoise punch Kirsch, glace vanille
Vanille / Fruits rouges. Biscuit punch Kirsch, sorbet fraise, glace vanille
Pistache / Framboises. Biscuit pistache, amande, glace pistache et sorbet framboise

Les Grands Classiques Lafond



La Notre Dame.
Meringue chocolat, poires caramélisées, mousse chocolat poire

La Royale.
Fond de succès, feuilleté praliné, mousse chocolat

La Marron.
Croustillant aux amandes et praliné, oranges confites, compote d'oranges sanguines et mousseline aux marrons

La TAP.
Croustillant sur mousse chocolat grué, compotée de citrons confits, biscuit chocolat imbibé citron

La Fôret Noire.
Biscuit fondant chocolat, mousse au chocolat et chantilly ultra vanille, petites griottes et ganache

Passez vos commandes
dès maintenant

CONTACTEZ-NOUS :

La Petite France
05 49 51 75 94
juliette@lapetitefrance.fr

Claude Lafond Boutique
05 49 41 09 01
9, rue des Vieilles Boucheries
86000 Poitiers

DATES LIMITE DE COMMANDE :

Tous les mets de notre Carte des Fêtes
sont disponibles du 14 décembre au 15 janvier.

Pour vos festivités des 24 et 25 décembre,
commandez **jusqu'au 23 décembre.**

Pour vos festivités du 31 décembre,
commandez **jusqu'au 30 décembre.**

COMMANDES EN LIGNE :

Commandez facilement en ligne sur notre site
internet lapetitefrance.fr à partir du 14 décembre.

OFFRE SANS SERVICE NI BOISSONS
Mode de règlement accepté : espèces, chèque, carte bleue, ticket restaurant
Le menu sera identique pour l'ensemble des convives dans une même commande.
Toute modification doit se faire impérativement 48 heures à l'avance.

Photos et réalisation @Agence Sophie Benoit Communication • Ne pas jeter sur la voie publique