

Le Globe Traiteur

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

est heureux
de vous présenter

sa Carte des Fêtes
2026

Notre carte est élaborée
à base de produits frais,
par nos soins.

Viandes et légumes
et autres produits de France.

Mises en bouche

Pain traditionnel grand *(90 toasts charcuteries, fromage, saumon)*	**56,00 €**
Pain traditionnel moyen *(60 toasts charcuteries, fromage, saumon)*	**44,00 €**
Pain suédois *(40 toasts charcuteries, fromage, saumon)*	**36,00 €**
Toast pain de mie *(charcuterie, fromage, tapenade, œuf)*	**1,20 €**
Blinis au saumon fumé	**1,20 €**

Verrine de betterave, houmous, avocat	**2,50 €**
Verrine de tartare de tomate et sa crème basilic	**2,30 €**
Verrine de purée de petits pois au saumon *fumé*	**2,50 €**
Verrine de gambas mandarine	**2,50 €**
Verrine de panna cotta chèvre et ciboulette	**2,50 €**
Tartelette de tartare de Saint-Jacques et chorizo sésame	**2,50 €**
Cuillère de gambas grillée, *compotée d'ananas flambée au rhum*	**2,50 €**
Mini chou chèvre et figue	**2,50 €**
Mini chou mousse de foie gras et pomme, *craquelin de pain d'épices*	**2,50 €**
Mini tartelette poireaux et parmesan	**2,00 €**
Mini tartelette courge et marron	**2,00 €**

Plateau apéritif

Assiette apéro **9 € / personne**

(Viande des Grisons et tête de moine)

Planche végétarienne **8 € / personne**

(Verrine de tartare de tomates, toast de légumes, feuilleté pesto parmesan, mini-choux chèvre et figue)

Planche apéro **9 € / personne**

(Cuillère de gambas, ananas grillé, verrine de légumes, blinis de saumon, rosette, jambon cru, fromage, feuilleté pesto parmesan)

Planche de Noël **11 € / personne**

(Mini-choux mousse de foie gras, craquelin de pain d'épices, verrine gambas mandarine, tartare de Saint-Jacques et chorizo sésame, mini-tartelette poireaux parmesan, blinis de saumon et toast)

Entrées froides

Terrine de foie gras maison et sa gelée au Sauternes	16,90 €
Assiette de saumon fumé maison	10,90 €
Fondant de truite et crevettes	8,90 €
Ballottine de saumon fumé à la crème basilic et tartare de tomate	8,90 €
Tartare de dorade et Saint-Jacques	8,90 €
Pâté croûte de pintade foie gras et morilles	9,90 €

Entrées chaudes

6 coquilles d'escargots de Bourgogne au beurre persillé	8,00 €
Vol-au-vent forestier (morilles, cèpes, trompettes)	9,90 €
Risotto safrané aux fruits de mer	10,90 €
Boudin blanc sauce morilles	9,90 €
Feuilleté de ris de veau, foie gras et morilles	14,90 €
Pithiviers de canard aux figues, sauce porto	10,90 €
Coquille Saint-Jacques au Noilly Prat et petits légumes	9,90 €

Les poissons

Cassolette de joues de sandre aux agrumes ..... 14,90 €
Rôti de lotte, sauce homard ..... 15,90 €
Gratin de poissons et fruits de mer ..... 17,90 €
Blanquette de saumon, lotte, champignons et légumes ..... 16,90 €
Filet de dorade, sauce safran ..... 15,90 €
Noix de Saint-Jacques avec épinards et beurre blanc ..... 17,90 €

Nos viandes françaises et volailles fermières

Filet de bœuf, sauce morilles ..... 20,90 €
Pavé de veau, sauce sous-bois ..... 19,90 €
Magret de canard à l'orange ..... 15,90 €
Suprême de pintade, sauce champagne ..... 14,90 €
Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne et miel ..... 12,90 €
Chapon et ses marrons ..... 17,90 €
Filet mignon de sanglier, sauce airelles ..... 18,90 €
Caille farcie aux fruits secs et noix, et son jus ..... 18,90 €

Nos sauces

Sauce morilles ..... 38,90 € / kg

Sauce champêtre ..... 26,90 € / kg

Nos garnitures

Purée à la truffe ..... 7,90 € (200 g)
Gratin de pommes de terre ..... 5,90 € (250 g)
Gratin de pommes de terre et cèpes ..... 6,90 € (250 g)
Gratin de cardons ..... 8,80 € (200 g)
Pommes de terre grenailles rôties ..... 4,80 € (250 g)
Purée de patate douce ..... 5,90 € (300 g)
Fondue de poireaux ..... 5,90 € (200 g)
Marrons confits en persillade ..... 6,90 € (200 g)
Flan d'asperges ..... 6,90 € (200 g)

Assiette de fromages

4,60 € / pers.

(Bleu de Bresse, Brillat-Savarin, Abondance)

Menu à 33 €

Terrine de truite et crevettes

Suprême de pintade
sauce champagne

Gratin de pommes de terre

Assiette de fromages

Menu à 36 €

Coquille Saint-Jacques au Noilly Prat
et petits légumes

Filet mignon de porc,
sauce moutarde à l'ancienne et miel

Pommes de terre grenailles rôties

Fondue de poireaux

Assiette de fromages

Menu à 49 €

6 escargots

Filet de saumon, sauce oseille

Magret de canard à l'orange

Gratin de pommes de terre et cèpes

Assiette de fromages

Menu à 62 €

Terrine de foie gras maison
et sa gelée au Sauternes

Filet de dorade sauce safran

Chapon et ses marrons

Gratin de cardons

Assiette de fromages

Menu à 72 €

Planche apéro

6 huîtres

Ballottine de saumon fumé
à la crème basilic sur tartare de tomate

Feuilleté de ris de veau foie gras morilles

Pavé de veau sauce des sous-bois

Gratin de cardons

Assiette de fromages



Toute l'équipe
du Globe Traiteur
vous souhaite
de belles Fêtes
2026.