



TRAITEUR  
**le Van Dam**  
 spécialités provençales

LEVANDAM-TRAITEUR.COM

### Nos Viandes garnies

- Le civet de sanglier .....(la part) ...21,90€
- Le rôti de chapon aux cèpes .....(la part) ...21,90€
- Le suprême de pintade aux morilles (la part) ...22,90€
- Le pavé de cerf au porto .....(la part) ...22,90€
- Le filet de bœuf aux morilles .....(la part) ...24,90€
- La souris d'agneau sauce miel .....(la part) ...26,90€
- Le pigeon sauce grand mère .....(la part) ...26,90€

### Nos Volailles entières

- La Dinde Fermière Rôtie .....(pièce) ...96,00€  
 (pour 6 à 8 personnes)
- La Dinde Fermière .....(pièce) ...99,00€  
 farcie aux Marrons (pour 8 à 10 personnes)
- Le Chapon Fermier rôti .....(pièce) ...96,00€  
 (pour 6 à 8 personnes)
- Le Chapon Fermier farci .....(pièce) ...99,00€  
 (pour 8 à 10 personnes)
- Les 2 garnitures (voir Menu) .....(la part) .....6,90€

### Le Fromage

Plateau de Fromages affinés .....sur commande



Toute l'équipe du Van Dam  
 vous souhaite  
 d'excellentes fêtes gourmandes !

LEVANDAM-TRAITEUR.COM

Immeuble port d'attache - 63. av. Mal Leclerc  
 27 Quai Cléopâtre - Port Fréjus - 83600 Fréjus  
 Tél : 04 94 17 06 98 - 06 09 07 79 03  
 E.mail : levandam.traiteur@orange.fr



MENUS

Noël &  
 Nouvel An 2024

## Menu à 32€

Cuillère tataki de thon  
Bille de foie gras sur pain d'épice  
Mini moelleux saumon fumé et aneth  
Mini brochette salée

\*\*\*

Le mille feuille d'escargots de Bourgogne en persillade  
ou  
La terrine aux deux saumon

\*\*\*

Le civet de sanglier  
ou Le rôti de chapon aux cèpes  
La papillote de saumon, poireaux et pleurottes

\*\*\*

Garnitures Viande : Pommes grenaille, mousse aux champignons des bois  
Garnitures Poisson : Fagot de légumes, mousseline de patate douce

## Menu à 54€

Cuillère tataki de thon  
Bille de foie gras sur pain d'épice  
Mini moelleux saumon fumé et aneth  
Mini brochette salée

\*\*\*

Le demi homard mayonnaise  
ou Le foie gras de canard truffé maison  
confit de figue et son pain d'épice

\*\*\*

La lotte et Saint Jacques à l'américaine  
ou La souris d'agneau sauce au miel  
ou Le pigeon sauce grand mère

\*\*\*

Garnitures Viande : Pommes grenaille, mousse aux champignons des bois  
Garnitures Poisson : Fagot de légumes, mousseline de patate douce

## L'Apéritif

Les feuilletés apéritif ..... (100 grs) .....4,80€  
Le pain surprise (60 toasts) ..... (pièce) .....52,00€  
Canapés ..... (pièce) .....1,80€  
Mini verrine festive..... (pièce) .....2,50€  
Mini blinis saumon fumé..... (pièce) .....1,30€  
Mini burger foie gras..... (pièce) .....1,80€

## Nos Entrées

La Bouchée aux St Jacques ..... (pièce) .....12,90€  
La Bouchée à la Reine ris de veau (pièce) ...12,90€  
Les Escargots de Bourgogne maison (12) ...12,90€  
Le Boudin Blanc Truffé 3% .... (100grs) .....5,50€  
Le Foie Gras de Canard Maison (100grs) ...18,90€  
Le 1/2 Homard mayonnaise ..... (pièce) .....26,00€  
Le 1/2 Langouste mayonnaise ... (pièce) .....28,00€  
Le Saumon Fumé Norvégien .. (100grs) .....6,90€  
Le Saumon Fumé Ecossais .... (100grs) .....8,90€

## Menu à 40€

Cuillère tataki de thon  
Bille de foie gras sur pain d'épice  
Mini moelleux saumon fumé et aneth  
Mini brochette salée

\*\*\*

Bouchée de Saint Jacques et girolles au Sauternes  
ou  
Le foie gras de canard maison  
et chutney de figues

\*\*\*

Le pavé de cerf au porto  
ou  
Le suprême de pintade aux morilles  
ou  
Le filet de daurade sauce champagne

\*\*\*

Garnitures Viande : Pommes grenaille, mousse aux champignons des bois  
Garnitures Poisson : Fagot de légumes, mousseline de patate douce

## Formule Buffet froid à 45€ / pers.

Cuillère tataki de thon  
Bille de foie gras sur pain d'épice  
Mini moelleux saumon fumé et aneth  
Mini brochette salée

\*\*\*

Le foie gras de canard maison  
ou  
Le paté en croûte boudin blanc truffé

\*\*\*

La terrine de Saint Jacques  
ou  
Le saumon fumé norvégien  
ou  
Filet de chapon aux marrons

\*\*\*

Le plateau de fromages affinés

\*\*\*

Les mignardises et macarons (5 pièces/pers.)

## Nos Huitres \* sous réserve d'arrivage

Fines de Claire\* n°3 par 6..... voir au magasin  
Fines de Claire\* n°3 par 12..... voir au magasin

## Nos Poissons chauds garnis

Le 1/2 homard à l'américaine .....30,00€  
La 1/2 langouste à l'américaine .....32,00€  
Lotte et gambas à l'américaine ou safran .26,90€  
Le filet de daurade au champagne .....22,90€  
Le filet de Saint Pierre au champagne ....22,90€  
Papillote de saumon ..... 21,90€