

Nos Viandes garnies

Le civet de sanglier	(la part) ...	21,90€
Le rôti de chapon aux marrons	(la part) ...	21,90€
Le suprême de pintade aux cèpes	(la part) ...	24,90€
Le pavé de biche aux morilles	(la part) ...	22,90€
Le filet de bœuf rossini au porto	(la part) ...	24,90€
La souris d'agneau sauce miel	(la part) ...	26,90€
Le magret de canard et sa sauce miel et romarin	22,90€	
La caille farcie	21,90€	
Le civet de cerf	21,90€	

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

- Passez vos commandes jusqu'au 20 pour le 24 & 25
- Passez vos commandes jusqu'au 27 pour le 31 déc.

OUVERT le 24 décembre de 8h A 18h30
le 25 décembre de 8h A 11h30
le 31 décembre de 8h A 18h30
Fermé le 1er Janvier 2026



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 Cléopatre - Port Fréjus - 83600 Fréjus

Tél : 04 94 17 06 98 - 06 68 93 03 12
E.mail : levandam.traiteur@orange.fr

• TRAITEUR •

le Van Dam
spécialités provençales

LEVANDAM-TRAITEUR.COM



MENUS Noël &
Nouvel An 2025

Menu à 32€

Brioche de foie gras et sa compotée de figues
Mini bretzel de saumon fumé et sa ricotta à l'aneth
Mini chou à l'escargot et son beurre maître d'hôtel
Feuilleté au boudin blanc truffé

La terrine de saumon et St Jacques
ou
Le pâté croûte au foie gras

Le civet de cerf
ou
La caille fermière et sa farce aux figues et foie gras
ou
Le cabillaud en papillote et ses petits légumes
Garnitures viande : gratin dauphinois et sa poêlée forestière
Garnitures poisson : poêlée de petit épeautre, asperge et morilles et sa mousseline de butternut

Menu à 42€

Brioche de foie gras et sa compotée de figues
Mini bretzel de saumon fumé et sa ricotta à l'aneth
Mini chou à l'escargot et son beurre maître d'hôtel
Feuilleté au boudin blanc truffé

Le mille feuille de Saint Jacques et sa compotée de poireaux
ou
Le foie gras de canard maison et chutney de figues ***
Le magret de canard au miel ou
Le pavé de biche aux morilles ou
Le filet de St Pierre au champagne ***
Garnitures viande : gratin dauphinois et sa poêlée forestière
Garnitures poisson : poêlée de petit épeautre, asperge et morilles et sa mousseline de butternut

Menu à 55€

Brioche de foie gras et sa compotée de figues
Mini bretzel de saumon fumé et sa ricotta à l'aneth
Mini chou à l'escargot et son beurre maître d'hôtel
Feuilleté au boudin blanc truffé ***
La ½ langouste mayonnaise ou
Le foie gras de canard maison et sa navette briochée ***
Médaillon de lotte et ses gambas à l'américaine ou
Le suprême de pintade Fermière et sa sauce aux cèpes ou
Le filet de bœuf « rossini » et sa sauce au Porto ***
Garnitures viande : gratin dauphinois et sa poêlée forestière
Garnitures poisson : poêlée de petit épeautre, asperge et morilles et sa mousseline de butternut

Formule Buffet froid à 45€/pers.

Brioche de foie gras et sa compote de figue
Bagels au saumon et sa Picotta
Verrines festives
Brochette salée (mozzarella, magret, abricot) ***
Le foie gras de canard maison ***
Le paté en croûte boudin blanc truffé ***
La terrine de Saint Jacques ***
Le saumon fumé norvégien ***
Filet de chapon aux marrows ***
Le plateau de fromages affinés ***
Les mignardises et macarons (5 pièces/pers.)

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€	12,90€
Les Escargots de Bourgogne maison (12)	12,90€	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€

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 Saint Pierre au champagne	22,90€
Papillote de carbillaud	21,90€