

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€
farci 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 affinéssur 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 Cléopâtre - 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€

Briochin de foie gras et sa compotée de figes
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 figes 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 55€

Briochin de foie gras et sa compotée de figes
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

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 42€

Briochin de foie gras et sa compotée de figes
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 figes

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

Formule Buffet froid à 45€/pers.

Briochin de foie gras et sa compote de fige
Bagels au saumon et sa Picotta
Verrines festives
Brochette salée (mozzarella, magret, abricot)

Le foie gras de canard maison

Le pâté en croûte boudin blanc truffé

La terrine de Saint Jacques

Le saumon fumé norvégien

Filet de chapon aux marrons

Le plateau de fromages affinés

Les mignardises et macarons (5 pièces/pers.)

Nos Poissons chauds garnis

Le 1/2 homard à l'américaine30,00€
La 1/2 langouste à l'américaine32,00€
Lotte et gambas à l'américaine ou safran .26,90€
Le filet de Saint Pierre au champagne22,90€
Papillote de carbillaud 21,90€