La petite cuillère
PÂTISSIER TRAITEUR

CARTE TRAITEUR • NOËL 2026

La nuit est gourmande

Une collection festive à emporter, pensée pour transformer votre table de Noël en un moment inoubliable.

CHOISISSEZ • COMMANDEZ • SAVOUREZ

L’ESSENTIEL

Commander simplement

CARTE À EMPORTER - NOËL 2026

Une cuisine festive, prête à partager

Composez votre repas à la carte ou choisissez un menu. Nos recettes sont préparées à partir de produits frais, locaux autant que possible, et de saison. Une notice de remise en température accompagne les plats.

COMMANDES JUSQU’AU 21 DÉCEMBRE 2026

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ

Contact & lieux de retrait

06 59 86 85 79

contact@lapetitecuillere-traiteur.fr

RETRAIT DES COMMANDES ENTRE 17 H ET 18 H

Place de l'église à Elven

ou au Moulin du Clérigo à Theix

www.lapetitecuillere-traiteur.fr

À PARTAGER

Pièces apéritives

FORMULES À COMPOSER - TARIFS TTC

Opéra de foie gras aux épices de Noël

Foie gras mi-cuit, chutney de figue et croustillant de pain d’épices.

Navette de saumon fumé au yuzu

Crème légère au yuzu, pousses de roquette et saumon fumé.

Sablé breton au parmesan

VÉGÉTARIEN

Crémeux de potimarron, noisettes torréfiées et pickles d’oignon rouge.

Chou au tourteau et agrumes

Chair de tourteau, mayonnaise citronnée et zestes de clémentine.

Cromesquis de volaille aux cèpes

Bouchée croustillante, cœur crémeux aux champignons.

Tartelette de betterave fumée

VÉGÉTARIEN

Chèvre frais, pomme acidulée et noix du Morbihan.

4 PIÈCES 8 € • 6 PIÈCES 12 € / PERSONNE

PREMIÈRES SAVEURS

Les entrées

SÉLECTION DE NOËL - TARIFS TTC

Foie gras de canard mi-cuit

Chutney de poire au cidre, pain d’épices maison et fleur de sel.

15 € LA PART

Gravlax de saumon aux agrumes

Crème de panais fumée, gel de clémentine et crumble de sarrasin.

15 € LA PART

Noix de Saint-Jacques juste saisies

Fondue de poireaux, condiment pomme-céleri et beurre noisette.

15 € LA PART

Ballotine de pintade aux herbes

Cœur de champignons, pickles de légumes et jus réduit.

15 € LA PART

Pressé de légumes d’hiver

VÉGÉTARIEN

Potimarron, céleri et châtaigne, crème végétale aux herbes fraîches.

10 € LA PART

CONDITIONNEMENT INDIVIDUEL - PRÉSENTATION PRÊTE À DRESSER

LE CŒUR DU REPAS

Les plats

SÉLECTION DE NOËL - TARIFS TTC

Suprême de chapon rôti

Farce fine aux cèpes, gratin de pommes de terre à la moutarde et jus corsé.

19 € LA PART

Filet de bœuf façon Wellington

Cromesquis de céleri aux pleurotes et sauce foie gras.

22 € LA PART

Filet de bar en croûte d’herbes

Risotto de petit épeautre, poireaux confits et sauce au chorizo doux.

19 € LA PART

Dos de cabillaud nacré

Mousseline de patate douce au citron vert, légumes d’antan et beurre d’agrumes.

19 € LA PART

Pithiviers végétarien aux légumes d’hiver

VÉGÉTARIEN

Potimarron, champignons, châtaignes et épinards en feuilletage, sauce forestière.

15 € LA PART

NOTICE DE REMISE EN TEMPÉRATURE FOURNIE

LA NOTE SUCRÉE

Les desserts

SÉLECTION DE NOËL - TARIFS TTC

La Boule de Noël

Coque chocolat noir, mousse fruits rouges, croustillant chocolat blanc et financier amande.

6,50 € PIÈCE

La Cabosse

Mousse chocolat noir 72 %, crémeux tonka, biscuit cacao et croustillant praliné.

4 € LA PART

L’Apple Breizh

Mousse caramel beurre salé, pomme Granny Smith, pommes au cidre breton et streusel noisette.

4 € LA PART

L’Éclat d’hiver

Mousse vanille, cœur clémentine, biscuit pain d’épices et croustillant amande.

4 € LA PART

Le Sapin gourmand

Mousse pistache, confit de framboise, biscuit moelleux et éclats de pistache.

4 € LA PART

BÛCHES : 4 PERS. 16 € • 6 PERS. 24 € • 10 PERS. 40 €

PRÊTS À SAVOURER

Menus de fête

DEUX FORMULES POUR PETITS ET GRANDS

MENU DU PÈRE NOËL • 35 €

Gravlax de saumon aux agrumes

Crème de panais fumée et crumble de sarrasin

PUIS

Suprême de chapon aux cèpes

Gratin de pommes de terre à la moutarde et jus corsé

PUIS

L’Éclat d’hiver

MENU DU LUTIN - JUSQU’À 12 ANS • 10 €

Suprême de volaille rôti

Écrasé de pommes de terre et carottes fondantes

ET POUR FINIR

Fondant au chocolat et crème vanillée