

# Menu de Noël

Au prix de 42 € ttc par pers

Marbré de foie gras, chutney de fruits confits

Condiment rhubarbe, petites brioches

Ou

Saint Jacques rôties sauce vanille

Risotto d'orge perlé, poireaux en sifflet

Ou

Velouté de céleri et carpaccio de truffes

~

Magret de canard farci aux châtaignes et champignons

Sauce façon Grand Veneur, lingot de polenta aux cèpes

Carottes glacées et butternuts laquées

Ou

Ballotine de volaille aux trompettes de la mort et foie gras

Sauce vin jaune

Fragola sarda et poêlée de légumes

Ou

Tartelette aux champignons, œuf, mimolette

Méli-mélo de salades sauce asiatique et churros de pommes de terre

~

Ecrin chocolat noisette

(sablé noisette, crèmeux caramel, mousse chocolat noisette)

Ou

Rosace vanille fruits rouges

(mousse vanille, compotée de fruits rouges, feuillantine chocolat blanc, biscuit amande)

**Commande à passer au plus tard le 17 décembre 2025 pour les commandes de Noël.**

**Les commandes seront à retirer dans nos locaux le 24 décembre**

**entre 9h et 12h.**

**IPNS ne pas jeter sur la voie publique**



**TRESSON TRAITEUR**  
*Cuisine, tradition et saveur des produits frais*

# *Carte de Noël*



SARL TRESSON TRAITEUR – 46 rue de Pont-à-Mousson– 57000 Metz

Siret : 822 068 110 00011

Tel : 06 13 29 46 88

Mail: sebastien.tresson@gmail.com

Site web : [www.tressontraiteur.com](http://www.tressontraiteur.com)

## Epicerie

**Terrine de foie gras:120€/kg**

*(Terrine en 500g ou 1kg)*

*Condiment à la rhubarbe*

**Saumon mariné en gravlax : 45€/kg**

*(Portion en 250g, 500g, 750g ou 1kg)*

*Condiment crème xérès*

**Pâté en croûte de sanglier, trompettes de la mort**

**Pistaches et foie gras au prix de 10.20€ la part**

**Saucisson de sanglier fumé « Fait Maison » 300gr : 12€**

**Saucisson sec de sanglier « fait Maison » 250 gr : 11€**

**Les prix s'entendent ttc par personne.**

## Plats et accompagnements

**Filet de turbot sauce Oseille**

*Risotto de chou-fleur et carottes*

**17.20€/pers**

**Carbonnade flamande de sanglier**

*Gratin dauphinois*

**14.90€/pers**

**Tournedos de filet de bœuf sauce truffe**

*Gauffres de légumes*

**18.50€/pers**

**Cocotte briochée de la mer et sa bisque de homard**

*(moules, crevettes, pétoncle, homard)*

**15.20€/pers**