

30.90 €  
Par personne

Foie gras de canard  
*ou*  
Saumon fumé Maison

Coquilles Saint-Jacques  
*ou*  
Escargots de Bourgogne (6 pièces)

Fondant de volaille aux girolles  
*ou*  
Gigue de chevreuil aux aïelles

*Accompagnement :*  
*Purée de patates douces aux noix*  
*et légumes caramélisés*

### *Volailles festives*

Dinde du Gers	29.90kg
Poularde du Gers	25.90 kg
Pintade du Gers	36.90 kg
Chapon du Gers	27.90kg
Caille	24.90 kg

# *Au plaisir du Gout*

*Toute l'équipe vous souhaite de Bonnes Fêtes*

*Menus de Fêtes*

*2025 - 2026*



**Votre Charcutier-Traiteur**

13 place de la république 89500 Villeneuve sur Yonne

03.86.87.06.91

[www.traiteur-au-plaisir-du-gout.fr](http://www.traiteur-au-plaisir-du-gout.fr)

# Notre Carte

## Les Entrées

Foie gras de canard <i>Origine France</i>	137.00 € / Kg
Cassiolette Saint-Jacques petits légumes	8.90 € / pce
Bouchée à la Reine	6.90 € / pce
Bouchée aux fruits de mer	6.90 € / pce
Coquille Saint Jacques	8.50 € / pce
Pâté en croûte foie gras figue	8.90 € / La part
Hure de saumon	7.95 € / la part
Escargots de Bourgogne	9.10 € / la douzaine
Demi-langouste Bellevue	27.90 € / pièce
Saumon fumé Maison	65.90 € / kg

## Les Plats : Poissons

Loup de Mer à l'aneth	14.90 € la part
Filet de sandre sauce au Safran	14.90 € la part
Lotte à l'Armoricaine	14.90 € la part

*Accompagnement : riz thaï aux crevettes*

## Les Plats : Viandes

Gigue de chevreuil aux aïelles	15.90 € la part
Pavé de bœuf aux Morilles <i>A cuire par vos soins</i>	15.90 € la part
Jambon à l'os en croûte sauce Chablis ( <i>minimum 4 personnes</i> )	13.90 € la part
Poularde aux morilles au vin jaune	15.90 € la part
Fondant de volaille aux girolles	14.90 € la part

*Accompagnement :  
Purée de patates douces aux noix  
et légumes caramélisés*