Envolez-vous pour

de merveilleuses

Fêtes



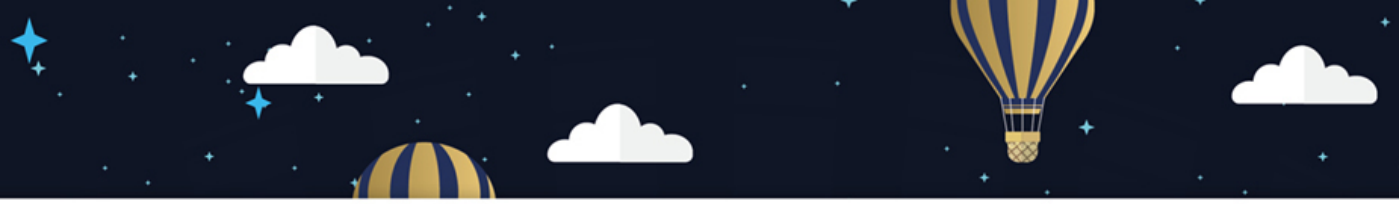




MAISON LEY TRAITEUR

3, rue du Cdt Rolland - 25310 Hérimoncourt
Tél. 03 81 30 89 09 - Email : maisonley.traiteur@orange.fr
www.traiteur-maison-ley.fr

Compagnons DU GOÛT
DES HOMMES ET DES FEMMES PASSIONNÉS
Depuis 1997



Le meilleur des Compagnons !

Nos Amuse-Gueules

Miche Campagnarde (40 sandwichs) 28,00 €
Miche Surprise (40 sandwichs) ..... 38,00 €

Symphonie Marine

Entrées Froides

Demi-Langouste en Tenue de Soirée ..... 20,00 € la portion
Médaillon de Saumon et sa Garniture Festive ..... 8,50 € la portion

Entrées Chaudes

Coquille Saint-Jacques au Champagne ..... 9,50 € la portion
Dos de Loup de Mer à la Fondue de Poireaux ..... 9,00 € la portion
Pavé de Sandre au Champagne ..... 10,00 € la portion

Escapade dans nos Terroirs

Entrées Froides

Pâté Croûte Festif avec Foie Gras ..... 7,00 € la portion
Foie Gras de Canard Entier Maison ..... 14,00 € la portion

Entrées Chaudes

Escargots Frais Pur Beurre ..... 9,00 € la douzaine
Croûte 100% Morilles* Sauvages ..... 12,00 € la portion
Croûte Forestière* ..... 7,00 € la portion
Croûte Forestière et Morilles* Sauvages ..... 10,00 € la portion
Bouchée à la Reine ..... 7,50 € la portion

*200 grammes de sauce par personne
(croûte pur beurre)

Sauces au Détail

Forestière et Morilles Sauvages ..... 38,00 € le kg
Forestière ..... 26,00 € le kg
Morilles Sauvages (100%) ..... 50,00 € le kg
Bouchée à la Reine ..... 25,00 € le kg
Vin Jaune Comté ..... 20,00 € le kg

Nos Plats Cuisinés

Mitonné de Sanglier au Cognac ..... 10,50 € la portion
Civet de Chevreuil Grand Veneur ..... 11,00 € la portion
Morillade Comtoise au Vin Jaune et Morilles Sauvages (100% Morilles) ..... 15,00 € la portion
Filet de Bœuf Forestier ..... 15,00 € la portion
Filet de Bœuf aux Morilles Sauvages (100% Morilles) ..... 19,00 € la portion
Suprême de Pintade et sa sauce au Comté et Vin Jaune ..... 13,00 € la portion
Cuisse de Coq au Vin Jaune ..... 10,00 € la portion
Délice de Chapon aux Morilles Sauvages (100 % Morilles) ..... 15,00 € la portion
Magret de Canard Henri IV sauce Foie Gras ..... 12,50 € la portion

Nos Garnitures

Risotto ..... 3,50 € la portion
Spätzle ..... 3,50 € la portion
Gratin Franc-Comtois ..... 3,50 € la portion
Demi-Tomate Provençale ..... 2,00 € la portion
Fagot de Haricots Verts ..... 2,00 € la portion

Pierrade / Fondue / Chinoise

200 g par personne

Bœuf ..... 7,50 € la portion
Canard ..... 7,50 € la portion
Porc (Filet Mignon) ..... 7,50 € la portion
Dinde ..... 5,00 € la portion

Raclette

Décoration maison, 250 g de fromage par personne

Avec 5 Charcuteries Maison ..... 9,00 € la portion

Volailles Festives

Chapon Fermier du Gers, Dinde Fermière, Poularde, Mini Chapon, Chapon de Pintade



Afin de mieux vous servir, pensez à commander au plus tôt.

Cette carte annule et remplace les autres cartes traiteur du 16 décembre au 5 janvier 2027.

Joyeuses Fêtes

Nos 3 Menus Conseillés

Menu 1 à 22.50€

sans légumes

Croûte Forestière et Morilles Sauvages

***

Suprême de Pintade
et sa Sauce Comté Vin Jaune

Menu 2 à 24.00€

sans légumes

Coquille Saint-Jacques
au Champagne

***

Filet de Bœuf Forestier

Menu Gastronomique à 36.50€

sans légumes

Foie Gras de Canard Entier Maison

***

12 Escargots frais Pur Beurre

***

Morillade Comtoise au Vin Jaune et Morilles Sauvages (100% Morilles)

Horaires Spécial fêtes

Lundi 21 décembre 9 h 00 à 12 h 30 et 14 h 00 à 17 h 00
Mardi 22 décembre 8 h 00 à 12 h 30 et 14 h 00 à 19 h 00
Mercredi 23 décembre 8 h 00 à 12 h 30 et 14 h 00 à 19 h 00
Jeudi 24 décembre 8 h 00 à 15 h 00
Vendredi 25 décembre Fermé
Samedi 26 décembre 8 h 00 à 14 h 00 en continu
Dimanche 27 décembre Fermé
Lundi 28 décembre 9 h 00 à 13 h 00 en continu
Mardi 29 décembre 8 h 00 à 12 h 30 et 14 h 00 à 19 h 00
Mercredi 30 décembre 8 h 00 à 14 h 00 en continu
Jeudi 31 décembre 8 h 00 à 13 h 00
Vendredi 1er janvier Fermé
Samedi 2 janvier 9 h 00 à 14 h 30 en continu

Magasin fermé du dimanche 3 janvier au mercredi 6 janvier.
Réouverture le jeudi 7 janvier à 9 h 00.

Merci de passer vos commandes de Noël avant le 20 décembre et de Nouvel An avant le 26 décembre 2026.

Bonnes Fêtes et Meilleurs Vœux pour l'An 2027

Photos non contractuelles - Crédit photos : Sucré Salé, Freepik - Ne pas jeter sur la voie publique - Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés

Les Compagnons du Goût sont heureux de renouveler leur partenariat avec l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades. Du 24 novembre au 20 décembre, un coffret de chocolats acheté 3€, c'est 3€ reversés à l'Association Petits Princes.
Un geste fort et solidaire à la fois, nous comptons sur vous !
Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com