



Menu Festif

32 €

BALLOTINE DE SAUMON FUMÉ, MOUSSE
CREVETTES & AGRUMES



SUPRÊME DE CHAPON
SAUCE CRÉMANT DE TOURAINE ET ÉCHALOTES
CONFITES, GRATIN DE POMMES DE TERRE
TRUFFÉ ET CRUMBLE DE LÉGUMES

OU

PAVÉ DE SAUMON
CRÈME SAFRANÉE AU VIN BLANC, GRATIN DE
POMMES DE TERRE TRUFFÉ ET FLAN D'ASPERGES
AU PARMESAN



BRIE PANÉ - RÔTI ET CONFITURE D'ABRICOT



DÉLICE DE POIRE & CARAMEL

***PAS DE MODIFICATIONS DANS LES MENUS

Menu Loupilot

15 €

MOUSSE DE CANARD - FONDANT DE VOLAILLE ET GRATIN
DAUPHINOIS - 1 MINI MOELLEUX AU CHOCOLAT



Options

LIVRAISON POSSIBLE FACTURÉ
(SELON NOS DIPSONIBILTÉS)

10 €

LOCATION FOUR

20 €

LOCATION DE BAIN MARIE
(À RENDRE PROPRE DÈS LE LENDEMAIN)

15 €

LOCATION DE VAISSELLE (À RENDRE SALE)
FRAIS LIVRAISON VAISSELLE

2 €

10 €

Infos

POUR NOEL : RÉSERVATION AVANT LE JEUDI 18 DÉCEMBRE - RETRAIT
POSSIBLE ENTRE 10H ET 15 H LE 24/12.

POUR LE REVEILLON DU NOUVEL AN : RÉSERVATION AVANT LE JEUDI
24 DÉCEMBRE - RETRAIT POSSIBLE ENTRE 10H ET 14H LE 31/12.

BON DE COMMANDE À RETOURNER AU RESTAURANT OU PAR MAIL
ACCOMPTE 50 % PAR CHEQUE OU ESPÈCES

UNE FOIS LA COMMANDE VALIDÉE PAR NOS SOINS, AUCUNE
MODIFICATION SÉRA POSSIBLE.

la.muse.gueule@orange.fr

02 51 67 82 26

LA MUSE GUEULE

RESTAURANT & TRAITEUR

Carte Traiteur des Fêtes 2026



*Des saveurs
gourmandes
à partager...*

QUALITÉ - SAVOIR-FAIRE - PRODUITS DE SAISON

Côté apéritif

PLANCHE APÉRITIVES PRESTIGE
(CHARCUTERIE , FROMAGES, RAISINS
,BRIOCHETTES GARNIES, WRAPS) POUR 6 PERS
30 €

ASSORTIMENTS DE MISES EN BOUCHES
(1 BURGER FROID-1 BRIOCHETTE GARNIE-
1WRAPS'- 1 VERRINE)
6 €

Spécialité du chef

FOIE GRAS DE CANARD (STOCK LIMITÉ)
85 € / kg

***VENTE AU POIDS SELON VOTRE SOUHAIT

Côté entrées

CASSOLETTE DE SAINT JACQUES AU POIREAU ET
SABAYON
11 €

CHEESECAKE DE FOIE GRAS CHUTNEY D'OIGNONS
ROUGES
11 €

BALLOTINE DE SAUMON FUMÉ, MOUSSE
CREVETTES & AGRUMÉS
9.50 €

ASSIETTE DE LA TERRE & DE LA MER
(1/2 TRANCHE DE FOIE GRAS , BALLOTINE
SAUMON FUMÉ , RILLETES DE POISSON, MAGRET
FUMÉ)
12 €

***NOS ENTRÉES SONT DRESSÉES EN ASSIETTE
BOIS NATUREL (HORS CASSOLETTE)

Côté Viandes

SUPRÊME DE CHAPON SAUCE CRÉMANT DE
TOURAINES ET ÉCHALOTES CONFITES ,
GRATIN DE POMMES DE TERRE TRUFFÉ ET
CRUMBLE DE LÉGUMES

12.50 €

FILET MIGNON DE SANGLIER SAUCE APICIUS
(SUCRÉ-SALÉ), GRATIN DE POMMES DE TERRE
TRUFFÉ ET CRUMBLE DE LÉGUMES

12.50 €

BALLOTIN DE VEAU JUS BRUN AU FIGUES ET
COGNAC ,GRATIN DE POMMES DE TERRE TRUFFÉ
ET CRUMBLE DE LÉGUMES

13 €

Côté Poisson

PAVÉ DE SAUMON ET CRÈME SAFRANÉE AU VIN
BLANC ,GRATIN DE POMMES DE TERRE TRUFFÉ ET
FLAN D'ASPERGES AU PARMESAN

13 €

Côté Fromages

BRIE PANÉ - RÔTI ET CONFITURE D'ABRICOT
(A RÉCHAUFFER)
5 €

PLANCHE DE 4 FROMAGES BEURRE INCLUS
(TOMME DE CHÈVRE, TIMANOIX,
MORBIER, BEAUFORT)
22.80 € / 6 pers

Côté Gourmandises

ASSIETTE GOURMANDE DE MINIS DESSERTS
(MOELLEUX AU CHOCOLAT , CHOU GARNI,
MACARON , BAVAROIS FRUITS ROUGES)

7.50 €

FINGER FÔRET NOIRE
6 €

DÉLICE DE POIRE & CARAMEL
6 €