RC TRAITEUR

Menu Prestige
Fêtes de fin d'année
2026

49,90€

par personne
Hors frais de livraison

Un menu de fêtes complet, imaginé autour de produits d'exception et de création signature RC Traiteur.

Les pièces cocktail

Signatures

4 pièces signatures festives
par personne

Les Entrées

Une entrée au choix

- Ravioles ouvertes d'Homard, fondue de poireaux & bisque de crustacés légèrement safranée.
- Oeuf parfait à la crème de cèpes, émulsion de parmesan affiné & noisettes torréfiées.
- Tataki de Saint-Jacques, vinaigrette aux agrumes, condiment clémentine et huile de coriandre.
- Burrata crémeuse aux saveurs d'hiver, betteraves confites, poires rôties & vinaigrette à la noisette.
- Cassolette de la mer aux saveurs de Noël, délicat morceaux de poissons & noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux & sauce crémeuse au Jasnières.

Les Plats

Un plat au choix

- Filet de canette rôti, farce fine aux cèpes des sous bois, jus corsé aux saveurs d'hiver.

- Magret de canard rôti, déclinaison de betteraves fumées, mûres acidulées & jus corsé au poivre long.

- Filet de boeuf fumé au foin aux saveurs de Noël, jus corsé au Porto & à la Truffe.

**Supplément façon Rossini : escalope de Foie Gras poêlée - 9,90€*

- Filet de veau aux saveurs chaleureuses jus corsé aux Morilles.

- Noix de Saint-Jacques délicatement snackées & Beurre blanc au Champagne.

- Médaillon de Lotte rôti au beurre noisette, émulsion de crustacés légèrement safranée & huile parfumée à la clémentine.

Les garnitures festives

Une garniture au choix

- Mousseline de panais à la vanille éclat de noisettes torréfiées.
- Ecrasé de pommes de terre à la Truffe, beurre noisette & fleur de sel.
- Fondant de pomme de terre façon “Millefeuille”, beurre aux herbes & parmesan.
- Déclinaison de légumes racines glacés au miel, jus réduit aux épices de Noël.
- Mousseline de céleri-rave aux châtaignes, beurre noisette.
- Risotto crémeux de petit épeautre, vieux Comté & éclat de noisettes.
- Polenta crémeuse au parmesan, affiné, éclats de châtaignes grillées & huile de noisette.
- Potimarron rôti aux épices douces, crème de châtaignes & graines de courges torréfiées.

Le plateau des Affineurs

Edition 2026

Inclus dans votre Menu

Une sélection de fromages de caractère, entre douceur, finesse et gourmandise

Plateau à partager - Présentation pour 4 personnes minimum.

Accompagnements festifs : Chutney de figues aux épices, noix caramélisées, raisins frais & pâte de Coin.

Les buchettes

Une buchette au choix

Fruits rouges - Hibiscus
Biscuit amande, croustillant praliné, coulis gélifié hibiscus, crémeux fruits rouges et crèmes légères mascarpone.

Pistache - Citron
Biscuit pistache, crémeux citron, crémeux pistache & chantilly pistache.

Coco - Cassis
Croustillant blanc coco, génoise nature, coulis gélifié coco, compotée de cassis & crème légère coco.

Brownie
Biscuit brownie, ganache chocolat au lait, mousse chocolat noir Mexique 66% & enrobage chocolat noir.

Menu Prestige

49,90€ par personne
Hors frais de livraison

4 pièces cocktail signatures pétillantes

1 entrée au choix

1 plat au choix

1 garniture au choix

Plateau de Fromages inclus

1 bûchette de Noël au choix

**Supplément filet de boeuf façon Rossini 9,90€*

Informations & Réservations

Notre menu est disponible à partir du 22 décembre 2026.

Contact : Alan Tuffière

Téléphone : +33 6 36 98 63 11

Email : traiteurrc@gmail.com

Vente à emporter ou livraison - Sur réservation
Valable du 22 décembre 2026 au 02 janvier 2027

Réservez dès maintenant !

RC TRAITEUR
La Collection Signature 2026

- Foie gras de Canard mi-cuit signature

Fumé délicatement au bois de pommier, poivre de Timut et fleur de sel - 15,90€ les 100g

- Saumon Gravlax façon RC Traiteur

Mariné à la betterave, clémentine, baies roses et pointe de gin - 9,90€ les 100g

- Pâté en croûte de Noël

Canard confit, pistaches, coeur de foie gras et gelée au Porto - 7,90€ les 100g

- Boudin Blanc festif

Volaille fermière, brisures de Truffe Noire et pointe de Muscade - 5,90€ les 100g

- Terrine de la mer aux Saint-Jacques

Chair de poisson noble, noix de Saint-Jacques entières, citron confit et herbes fraîches - 8,90€ les 100g

- Magret de Canard séché maison

Affiné aux épices de Noël, poivre long et zestes d'orange.

Informations & Réservations

Notre sélection est disponible à partir du 22 décembre 2026.

Contact : Alan Tuffière

Téléphone : +33 6 36 98 63 11

Email : traiteurrc@gmail.com

Vente à emporter ou livraison - Sur réservation
Valable du 22 décembre 2026 au 02 janvier 2027

Réservez dès maintenant !