

Pour les fêtes de fin d'année DMP-Traiteur vous invite à découvrir sa carte gourmande

DMP-Traiteur
vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année

**Nous restons à votre disposition pour l'organisation de vos
réceptions privées et professionnelles**



Tous nos plats sont à emporter au
4 avenue Benoît Frachon – Actipôle la Neuville - 51100 REIMS

Toutes les commandes devront nous être transmises au plus tard :

- le 21 décembre avant 12h00 pour le réveillon de Noël ;
- le 28 décembre avant 12h00 pour le réveillon du jour de l'an.



4 avenue Benoît Frachon – 51100 REIMS

☎ 03.26.88.08.02 / 03.26.89.56.36

✉ marie-odile.hue@dmp-traiteur.com

✉ florence.bouchez@dmp-traiteur.com

✉ contact@dmp-traiteur.com

Nos Gourmandises Salées *(Les 4 Pièces Au Choix)*

Les Pièces Froides :

-  Cuillère Brouillade d'Œuf Coppa
-  Bille de Foie Gras et sa Gelée de Cerise
-  Saumon Fumé et Crème d'Aneth sur Pain Nordique
-  Carpaccio de St-jacques

Les Pièces Chaudes :

-  Brochette de Volaille Laquée au Miel
-  Mini Burger façon Rossini
-  Crestini de Tomate et Mozzarella, Basilic en Purée

Nos Entrées

-  Foie Gras aux Biscuits Roses et sa Brioche Tiède
-  Timbale de Sole et Crevettes aux Champignons, Coulis de Crustacés
-  St-jacques et Saumon en Feuille de Choux, Légumes de Saison et Sauce Champagne
-  Déclinaison autour du Saumon (Fumé, Mariné et Tartare)
-  Navarin de La Mer (Lotte, St-Jacques, ½ Homard), Sauce Champagne et Mikado de Légumes **(supplément de 2,00€ TTC)**

Nos Plats

-  Pièce de Bœuf à la Crème de Morilles, Gratin de Pomme de Terre aux Truffes et Foie Gras
-  Filet de Veau Rôti aux Jus de Cranberries, Poêlée de Cèpes et Pomme Anna
-  Pavé de Bar de Ligne Rôti et sa Fine Purée de Carottes et Pomme Vapeur, Crème de Ratafia
-  Turbot et St-jacques en Nage d'Homardine, Petits Légumes Glacés
-  Blanc de Chapon, Sauce Foie Gras, Symphonie de Légumes de Fêtes

Nos Desserts

-  Bûchette Méli-mélo (Biscuit Joconde Pistache, Confit de Pêches Sanguine, Croquant au Nougat, Mousseline Pistache)
-  Bûchette Macaron-Cacahuète (Macaron aux Noisettes, Crémeux Caramel Beurre Salé, Nougatine de Cacahuètes, Mousse Chocolat Noir 70%)
-  Bûchette Roulée aux Fruits de Saison (Biscuit Biscuits Roses, Crème à la Vanille Bourbon, Mélange de Fruits Frais, Sablé aux Pralines Roses)
-  Kouglouf Marron-clémentine (Ganache aux Marrons Confits, Crémeux aux Clémentines Corses, Biscuit Pain de Gênes au Thé Vert Matcha)
-  Pithiviers Classique aux Amandes
-  Pithiviers aux Pommes, Noisettes et Myrtilles

6,00€ TTC



15,00€ TTC

19,00€ TTC

8,00€ TTC

Nos Foies Gras Sud-Ouest

-  Pressé de Foie Gras au Magret Fumé
-  Confit de Foie Gras au Ratafia de Champagne
-  Marbré de Foie Gras aux poires Rôties



Le bloc de 500g **70,00€ TTC** Le bloc de 1Kg **130,00€ TTC**

Nos Volailles et Viandes Entières *(pour 8 personnes)*

-  Rôti de Cerf, Sauce Grand Veneur, Poêlée de Figue et Poire, Purée de Carotte **125,00€ TTC**
-  Chapon Fermier Rôti et Farci Entier, Sauce Périgueux, Symphonie de Légumes de Fêtes **130,00€ TTC**
-  Carré de Veau Braisé Entier, Crème de Morilles, Symphonie de Légumes de Fêtes **140,00€ TTC**

Notre Homard Entier

-  Homard Bleu façon Bouillabaisse, Petits Légumes Fanes **30,00€ TTC**

Notre Langouste

-  ½ Langouste en Bellevue **(selon arrivage et prix du moment)**

Nos Bûches Maison *(pour 8 personnes)*

-  Bûche Méli-mélo (Biscuit Joconde Pistache, Confit de Pêches Sanguine, Croquant au Nougat, Mousseline Pistache) **42,00€ TTC**
-  Bûche Macaron-Cacahuète (Macaron aux Noisettes, Crémeux Caramel Beurre Salé, Nougatine de Cacahuètes, Mousse Chocolat Noir 70%)
-  Bûche Roulée aux Fruits de Saison (Biscuit Biscuits Roses, Crème à la Vanille Bourbon, Mélange de Fruits Frais, Sablé aux Pralines Roses)
-  Pithiviers Classique aux Amandes
-  Pithiviers aux Pommes, Noisettes et Myrtilles

Nos Gourmandises Sucrées *(la pièce, à la carte)*

-  Sucette Chocolat Noir Nutella **1,60€ TTC**
-  Sucette Chocolat au Lait Cœur Tendre Spéculoos
-  Sucette Nutella Chocolat Blanc Noix de Coco
-  Sucette Nougat Chocolat Noir