



### **Pour Votre Apéritif**

<b>Pain Surprise :</b>	<b>Noix et Bleu ou Jambon Sec.....</b>	<b>40.00€</b>
	<b>Saumon Fumé.....</b>	<b>45.00€</b>
<b>Toasts :</b>	<b>Quiche, Pizza, Flamiche...(Pce)...</b>	<b>0.97€</b>

### **Mise en Bouche**

<b>Doré de Crabe aux Agrumes.....</b>	<b>2.60 €</b>
<b>Œuf Noël au Saumon à la Truffe (2.4%).....</b>	<b>2.60 €</b>
<b>Carpaccio d'Avocat aux Ecrevisses .....</b>	<b>1.80 €</b>
<b>Coulis de Tomate et Petits Légumes au Crumble...1.80 €</b>	
<b>Velouté Asperge aux Lentilles du Puy.....</b>	<b>1.80 €</b>
<b>Tartare Pomme Noix Pétoncle .....</b>	<b>1,80 €</b>

### **Charcuterie Maison**

<b>Foie Gras OIE.....Le Kg.....</b>	<b>170,00 €</b>
<b>Foie Gras de Canard .....</b>	<b>(le Kg) .....135.00 €</b>
<b>Foie Gras de Canard Truffé 3%... (Le Kg) .....</b>	<b>280.00 €</b>
<b>Boudin Blanc Truffé 1%.....( Le Kg).....</b>	<b>30.00 €</b>
<b>Boudin Landais (foie gras et pomme) .....</b>	<b>27,00 €</b>
<b>Boudin Blanc Nature.....(Le Kg).....</b>	<b>25.00€</b>
<b>Cochon de Lait aux Morilles... (Le Kg) .....</b>	<b>44.00 €</b>
<b>Galantines aux Choix.</b>	

### **Poisson Froid**

<b>Coquille de Saumon.....(pièce).....</b>	<b>5.20€</b>
<b>½ Langouste Mayonnaise.....</b>	<b>18.50€</b>
<b>Saumon Fumé.....(Kg).....</b>	<b>75.00€</b>
<b>Médailon de Saumon avec Garnitures...(Par Pers).....</b>	<b>7.00€</b>

### **Entrée Chaude**

<b>Tourte aux Escargots..... (le kg).....</b>	<b>31.00 €</b>
<b>Tourte aux Champignons et Jambon..... (le kg).....</b>	<b>20.50 €</b>
<b>Bouchée à la Reine.....(la pièce).....</b>	<b>5.10 €</b>
<b>Feuilleté au Saumon et Cabillaud.....(le kg)...</b>	<b>34.00 €</b>
<b>Escargots Pur Beurre AOP (Bourgogne)..... (La dz)...</b>	<b>7.20 €</b>
<b>Tourte aux Ris de Veau et Morilles.....(le Kg).....</b>	<b>44.00€</b>
<b>Croustade de Ris de Veau et Morilles..... (La pièce)....</b>	<b>9.80 €</b>
<b>Coquille Saint-Jacques..... (la pièce)....</b>	<b>7.10 €</b>
<b>Bouchée aux Cuisses de Grenouilles.....</b>	<b>7.10 €</b>
<b>Bouchée aux Escargots.....</b>	<b>7.50 €</b>
<b>Cassolettes Ecrevisses S/ Nantua de 150g.....</b>	<b>6.80 €</b>

**FETES DE FIN ANNEE 2017**  
**POUR UN MEILLEUR SERVICE, RESERVEZ**  
**AVANT LE JEUDI 21 DECEMBRE**  
**ET LE JEUDI 28 DECEMBRE 2017.**

**Poisson Chaud avec Garniture** (par pers)

½ Langouste à l'Américaine.....	18.50 €
Lotte Bretonne à l'Américaine.....	14.80 €
Omble Chevalier sauce Normande.....	8.80 €
Saumon S/ Oseille.....	8.50 €
Sandre Rôti Sauce Champagne.....	9.90 €
Cocotte Lotte aux Petits Légumes.....	9.80 €

**Viande Cuisinée avec Garniture** (par pers)

Canard aux Pêches.....	8.00 €
Suprême de Pintade aux Girolles.....	8,80 €
Tournedos de Canard aux Girolles.....	9.80 €
Moelleux chapons S/Champ. Aux Brisures Morilles...	8.80 €
Mignon Veau aux Cèpes.....	12,80 €
Tournedos Rossini.....	14.50 €
Ris de Veau aux Morilles.....	18.50 €
Dinde aux Marrons .....	8.80 €
Caille Farcie Au Ris de Veau.....	8.80€

**Gibier Cuisiné avec Garniture** (par pers)

Civet de Sanglier.....	9.00 €
Gigue de Chevreuil.....Grand Veneur.....	9.80 €
Souris de Cerf S/ St Hubert.....	8,50 €

**Catherine et Bertrand DISSAY** ainsi que leur équipe  
Vous souhaite de passer d'agréables fêtes.

**MAÎTRE ARTISAN**

\*\*\*\*\*

**C & B DISSAY**

**TRAITEUR**

**63500 ISSOIRE**

**A VOTRE SERVICE DEPUIS 1986.**

**Tél : 04.73.89.17.90.**

Site internet : [traiteur-dissay.fr](http://traiteur-dissay.fr)

**Ici on privilégie le Fait Maison**

**Dinde Fermière, Chapon Fermier, Chapon de Pintade,  
Oie du Rhin, Pintade Fermière, Poulet des Landes  
Magret de Canard IGP. Foie Gras de Canard Cru IGP  
des Landes (sous réserve)**