



OS
CA
R

MENU DE FÊTES

LES APÉRITIFS



Les pains surprises

30 pièces

Le charcutier

28€

Jambon blanc à la truffe
Jambon Serrano et compotée de figues
Rillettes d'oie condiment aux herbes
Chorizo Ibérique et tapenade de poivrons
Crème de Mimolette et noix

Le scandinave

28€

Rillettes de saumon fumé
Tartare de thon au basilic
Salade de crevettes et crabe
Rillettes de sardines au piment d'Espelette
Houmous au citron confit, pickles de légumes

Les plateaux de fromages

Retrouvez nos plateaux de fromages sur notre site (à partir de 4 pers)
Ainsi qu'une grande sélection en boutique.

Les plateaux apéritifs

Coffret signature (20 pièces) 28€
Marbré de saumon et Saint-Jacques
Tatin de foie gras et mangue
Wrap au saumon fumé, crème au Wasabi
Volaille façon Val d'Auge
Profiterole à la Mimolette, éclats de noisettes

Coffret prestige (20 pièces) 28€
Brioché toasté au homard
Mousseline de crevettes grises
Gaufre salée, crème de truffe et involtini
Pressé de foie gras, pommes et pain d'épices
Nougat de Chèvre au miel et romarin

Mini-quiches (20 pièces) 22€
Quiche saumon et épinard
Quiche lard paysan et Comté
Quiche féta et tomates confites
Quiche Maroilles

Mini-fours chauds (20 pièces) 28€
Feuilleté Saint-Jacques
Tourte de Noël au canard confit
Croquette de crevettes grises
Feuilleté d'escargots



LES ENTRÉES

Les entrées froides

Marbré de saumon et Saint-Jacques 8,50€
aux agrumes

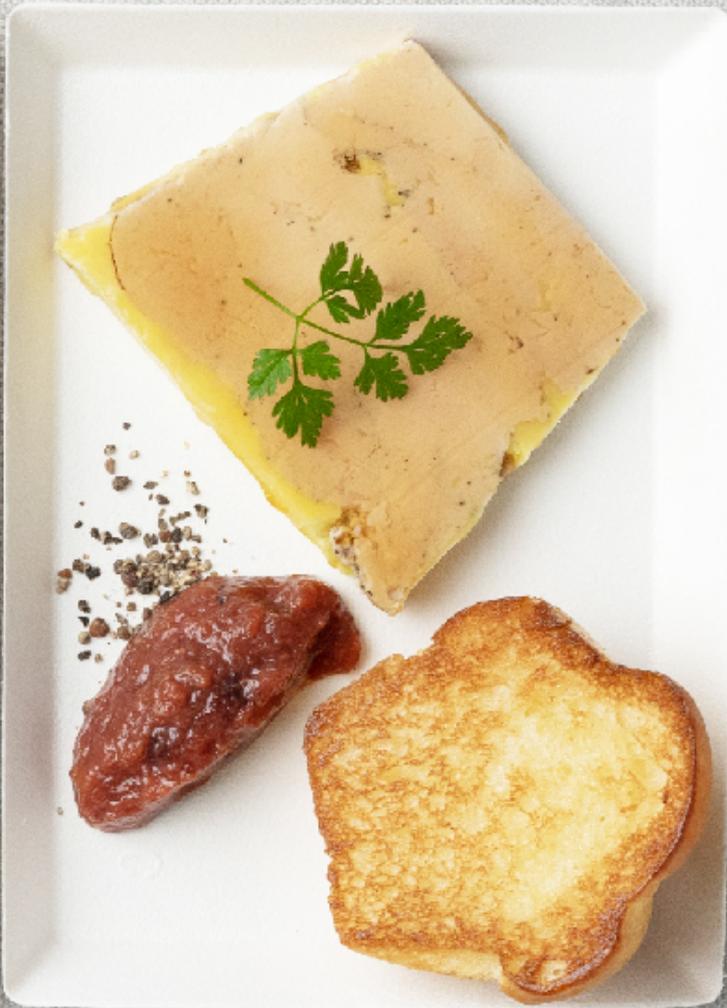
Déclinaison autour du saumon 9,50€
saumon fumé maison, gravlax de saumon aux
agrumes, saumon mariné à la betterave
rouge

Foie gras de canard maison, 11,50€
brioche dorée, chutney à la mangue

Pressé de foie gras 9,90€
aux pommes et pain d'épices

Assiette dégustation 11,50€
Tartare de Saint-Jacques au citron vert, foie gras
de canard et pain d'épices, saumon fumé maison





Les entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques 8€
à la dieppoise

Boudin blanc poêlé 8,50€
aux pommes, tatin d'oignons de Roscoff

Ris de Veau 11,50€
aux Morilles et crème d'Isigny

Saint-Jacques rôties 11,50€
en croûte d'agrumes, beurre blanc à la Bergamote

Les incontournables

Boudin blanc
Traditionnel 22,90€ /kg
Foie gras 43€ /kg
Saumon et Saint-Jacques 37,50€ /kg

Foie gras de canard maison
Nature, terrine de 250g 37,50€
Nature, terrine de 500g 75€
Speculoos et mandarine impériale 37,50€
250g

Escargots de Bourgogne 10,80€
(12 pièces)

LES PLATS

Les viandes et volailles

Suprême de pintade 15,50€
façon Rossini

Dos de cerf poêlé 15,50€
sauce poivrade et airelles

Ballotine de poularde fermière 16,50€
aux écrevisses

Filet de veau 16,50€
aux morilles et asperges

Tournedos de bœuf dans le filet 16,50€
jus corsé à la truffe d'été



Les poissons

Marbré de Cabillaud 16,50€
aux herbes folles, yuzu et crevettes grises

Tournedos de bar 16,50€
mousseline de Saint-Jacques, bisque de
langoustines

Le végétarien

Embeurrée de gnocchi 12,50€
potimarron confit, châtaigne et pecorino



Nos plats chauds sont accompagnés de légumes racines rôtis et d'un écrasé de pommes de terre en croûte de muesli (Garniture seule 4€)

LES VOLAILLES

Dinde fermière des Landes 3.6-4.2kg / 8-10 pers	19,70€ /kg
Chapon fermier jaune des Landes 3.5-4kg / 6-8 pers	18,60€ /kg
Mini-Chapon fermier des Landes 2.2-2.6kg / 4-6 pers	18,60€ /kg
Poularde fermière 2.2-2.6kg / 4-6 pers	15,60€ /kg
Pintade fermière des landes 2.2-2.6kg / 4 pers	14,90€ /kg
Canette de Barbarie 1.7-2.1kg / 4 pers	14,50€ /kg

Les sauces 1/2 L

Sauce aux cèpes	14€
Sauce aux morilles	20€
Sauce truffe	18€
Sauce poivrade	14€
Sauce au foie gras	18€

Les farces

La Nature Porc, veau	15,20€ /kg
La Marron Porc, veau, marrons, poitrine fumée, échalotes confites	17,20€ /kg

La Forestière Porc, veau, champignons, éclats de noisettes	17,20€ /kg
Foie gras et girolles Porc, veau, foie gras et girolles	25,30€ /kg

Coup de coeur

Volaille farcie sous peau, cuite sous vide,
prête à déguster

Dinde fermière env 3,5kg **85€ /pièce**
farcie sous peau, farce marrons

Chapon fermier env 3,5kg **85€ /pièce**
farcie sous peau, farce forestière

Poulet fermier env 2kg **30€ /pièce**
farcie sous peau, farce foie gras et girolles



LES VIANDES FESTIVES

Le bœuf

Rôti de bœuf Rumsteack	32€ /kg
Rôti de bœuf Aloyau	35€ /kg
Rôti de filet de bœuf	52€ /kg

Les gibiers

Suprême de faisan (150g env)	51€ /kg
Rôti de dos de cerf	45€ /kg
Filet mignon de Sanglier (250g env)	49,90€ /kg

Le veau Label Limousin

Rôti de veau (quasi)	32€ /kg
Filet mignon de veau	49€ /kg
Grenadin de veau	34€ /kg
Rôti de veau (côte désossée)	34€ /kg



Les préparations bouchères

Ballotine de poulet forestière 29,90€ /kg

Ballotine de pintade aux figues et abricots 31,50€ /kg

Filet mignon de porc
Farci au foie gras et girolles 24,90€ /kg
Farci orange, pain d'épices 21,90€ /kg

Rôti de veau Orloff 32€ /kg

NOUVEL AN

Buffet **28€ /pers** **de la Saint-Sylvestre** (à partir de 10 pers)

Entrées

Foie gras de canard maison; saumon fumé et gravlax aux agrumes; légumes d'hiver façon antipasti, huile de truffe, éclats de vieux Comté

Plats

Dos de cabillaud, vierge à l'aneth, potiron et noisettes; effeuillé de bœuf en croute de sel et poivres rares; filets de cailles marinées au citron et amandes

Assortiment de salades et crudités

Salade de céréales muesli et légumes grillés; salade de pâtes bien-être; salade de grenailles, canard confits et noix; salade de choux au curry, raisin de corinthe et pommes; taboulé aux agrumes

Cocktail dînatoire **26€ /pers** **de la Saint-Sylvestre**

Les pièces froides **(14 pièces/pers)**

Pressé de foie gras aux pommes et pain d'épices; Marbré de saumon et Saint-Jacques; Poulet façon Val d'Auge; Lobster rolls; Gaufre salée, crème de truffe et involtini; Brioché rillettes de canard et magret fumé; Tatin de foie gras et mangue; Panna cotta chou-fleur, épices du trappeur; Nougat de Chèvre au miel et romarin; Focaccia au pesto et jambon cru; Profiterole à la Mimolette; Carpaccio de Bressaola et huile de truffe; Wrap au saumon fumé, crème légère au Wasabi; Mousseline de crevettes grises

Les pièces sucrées **(4 pièces/pers)**

Tatin banane caramélisée; tartelette Mont-Blanc à la myrtille; Mini-Opéra; Brownie chocolat, mangue et basilic

**TOUTE L'ÉQUIPE OSCAR TRAITEUR
VOUS SOUHAITE DE BONNES FÊTES !**

Commande à passer

Avant le 20/12 pour le 24/12

Avant le 27/12 pour le 31/12

Retrait au

37 rue de L'Abbé Desplanques

59130 Lambersart

Ouvert les

24 et le 31 décembre

De 8h00 à 16h00

Renseignements au

03 20 92 24 56

Commande en ligne sur

oscartraiteur.fr

