



Menu de fêtes

OSCAR

COMMANDE EN LIGNE

► **oscartraiteur.fr**

Avant le 20/12 pour le 24/12
Avant le 27/12 pour le 31/12

Ouvert les 24 et 31 décembre
De 8h00 à 16h00

RETRAIT AU
37 rue de l'Abbé Desplanques
59130 Lambersart

 **Oscar Traiteur**

 **Oscar.traiteur**

Renseignements au
03.20.92.24.56



Dans un monde où tout s'accélère, Oscar continue de prendre le temps. Le temps de choisir les bons produits, de bien faire les choses et de vous accueillir comme on le ferait pour des invités de longue date.

Depuis plus d'un siècle, cette maison vit grâce à celles et ceux qui la font chaque jour. Leur savoir-faire, leur exigence et leur bienveillance donnent à Oscar cette saveur particulière : celle du travail bien fait, de la convivialité et de la fidélité.

À travers cette carte des fêtes, nous avons voulu célébrer cet esprit. L'esprit d'équipe, l'amour du métier et ce lien précieux qui nous unit à vous, nos clients, parfois depuis plusieurs générations.

Merci pour votre confiance, pour vos sourires et pour la place que vous nous laissez à votre table. Nous vous souhaitons à tous de très belles fêtes, gourmandes, chaleureuses et partagées.

Louis Goossens & l'équipe Oscar

LES APÉRITIFS

Les pains surprises

Le charcutier (30 pièces)

33 €

Mousseline de foie gras et figues; Jambon blanc à la truffe; Rillettes de canard et magret de canard; Mortadelle pistachée; Fromage frais aux herbes et noix

Le scandinave (30 pièces)

33 €

Rillettes de Saint-Jacques au citron; Salade de crevettes et crabe; Rillettes aux deux saumons; Salade d'écrevisses; Fromage frais aux herbes et noix

Le fromager (30 pièces)

33 €

Comté; Chèvre frais et figues; Paris-Roubaix; Fourme d'Ambert et poires, Fromages frais aux herbes et noix.



Les plateaux apéritifs

Coffret Signature (20 pièces)

30 €

Saumon confit au café, gelée à la mangue; Profiterole de Saint-Jacques aux algues; Pâté croûte rustique au foie gras; Wrap pastrami et cheddar; Moelleux potiron, comté et noix

Coffret Élégance (20 pièces)

30 €

Roll feuilleté, tarama et gravlax de saumon; Brioché au homard; Tatin de foie gras, chutney poire; Financier au comté et involtini; Chou forestier truffé

Mini-fours chauds charcutier (20 pièces)

32 €

Friand cochon et encornets; Feuilleté escargot; Tarte fine aux champignons; Vol au vent Saint-Jacques

Croque monsieur à la truffe (20 pièces)

28 €

Mini croquettes de crevettes grises (20 pièces)

38 €

LES ENTRÉES

Les entrées froides

Médailillon de saumon Bellevue 6,50€
aux herbes folles

Opéra de saumon 8€
et Saint-Jacques

Pâté croûte rustique au foie gras 9€
chutney poires aux fruits secs

Foie gras de Canard maison 11,50€
chutney poires aux fruits secs

Variation autour du saumon 10,50€
Saumon fumé maison;
saumon gravlax aux agrumes;
saumon confit au café

Assiette dégustation 12€
Foie gras de canard et pain d'épices,
tartare de Saint-Jacques au combava,
Gravlax de saumon aux agrumes

Les entrées chaudes

Boudin blanc poêlée 8,50€
tatin d'oignons et fruits d'automne

Coquille Saint-Jacques 8,50€
à la Dieppoise

Ris de veau 11,50€
aux pommes et crème d'Isigny

Cassolette de Saint-Jacques 12€
aux morilles

Pâtisseries charcutières

Vol au vent de volaille 5€

Bouchée au ris de veau 7,50€

Kouloubiac de saumon 6,50€
beurre blanc au champagne

Galette charcutière :
cochon, ris de veau, foie gras et truffe

Galette 2 pers 29€

Galette 4 pers 55,50€



LES INCONTOURNABLES

Boudin blanc

traditionnel 22,90€ /kg
truffé (3%) 43€ /kg

Foie gras de canard maison (IGP sud ouest)

«Terrine porcelaine»

Nature, terrine de 250g 37,50€
Nature, terrine de 500g 75,00€

Foie gras truffé (3%),

«Terrine porcelaine»

terrine de 250g 47,50€

Escargots de Bourgogne

la douzaine 12€

Saumon fumé

6/7 tranches 22,50€ / (300g)



LES PLATS

Les viandes et volailles

Suprême de pintade des Landes façon Rossini 15,50€

Chapon farci aux morilles et crème d'Isigny 16,50€

Grenadin de veau basse température, girolles et vin jaune 16,50€

Filet de boeuf poêlé, jus corsé à la truffe d'été 17€

Les poissons

Pavé de saumon, sauce Nantua aux écrevisses 14€

Tournedos de bar, marinière de coquillages 16€

Skrei (cabillaud) meunière, beurre blanc au champagne 17€

Nos plats chauds sont accompagnés de:
Pomme Duchesse amandine, légumes racines rôtis

Le végétarien

Risotto de petit épeautre, champignons sauvages et légumes rôtis 14€

LES VOLAILLES

Dinde fermière des Landes 19,90€ /kg
6/8 pers

Chapon fermier jaune des Landes 18,60€ /kg
6/8 pers

Mini Chapon fermier des Landes 18,60€ /kg
4/6 pers

Poularde fermière 14,70€ /kg
4/6 pers

Pintade fermière des Landes 14,90€ /kg
4 pers

Canette de Barbarie 15,30€ /kg
4 pers

Caille 5,60€ /pièce



Coup de coeur

Volaille farcie sous peau, cuite basse température, prête à déguster

Dinde fermière, farce marrons 85€ /pièce
8/10 pers

Chapon fermier, farce forestière 85€ /pièce
8/10 pers

Poulet jaune farci sous peau, farce foie gras et girolles 32€ /pièce
4/6 pers

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

LES VIANDES FESTIVES

Le boeuf

Rôti de boeuf Rumsteak	35,50€ /kg
Rôti de boeuf Aloyau	38,50€ /kg
Rôti de filet de boeuf	56€ /kg

Le veau Label Limousin

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

Les sauces (1/2L)

Sauce au foie gras	16€
Sauce aux morilles	16€
Sauce aux cèpes	14€



Les préparations bouchères

Ballotin de volaille farci aux marrons et fruits secs	27,50€ /kg
Giglette de pintade farcie aux girolles	31,50€ /kg
Filet mignon farci à l'orange et pain d'épices	25,90€ /kg
Filet mignon farci au foie gras et girolles	29,90€ /kg
Rôti de veau Orloff	32,00€ /kg

LES GARNITURES

Gratin Dauphinois	5,50€ /2 pers
Purée de pomme de terre à la truffe d'été	9€ /2 pers
Légumes rôtis au miel et sumac	7€ /2 pers
Millefeuille de céleri rave et pommes	7€ /2 pers
Poêlée de champignons sauvages en persillade	7€ /2 pers

LES PLATEAUX DE FROMAGES

Plateau tradition

Brie de Meaux, Comté 18 mois Marcel Petite, Langres,
Tomme de Savoie, Chèvre, confiture de Noël, beurre

(4/6 pers) 28€

(6/8 pers) 36€

(8/10 pers) 45€

Plateau régional

Camembert du Pévèle, Bleu de Roncq, Mimolette César
Losfeld, T'chiot biloute brossé à la bière, Chèvre de la
ferl'écaillon, confiture de Noël, beurre

(4/6 pers) 31€

(6/8 pers) 42€

(8/10 pers) 53,50€

Plateau «La sélection Oscar»

Brie Dongé à la truffe de la Saint
Jean (3%), Gruyère Suisse 15 mois,
Shropshire, Chèvre à la feuille de
cerisier, Bellavitano Espresso,
confiture de Noël, beurre

(4/6 pers) 35€

(6/8 pers) 48€

(8/10 pers) 60€



SAINT-SYLVESTRE

Cocktail dînatoire de la Saint-Sylvestre

(18 pièces /pers)

27€ /pers

Formule à partir de 10 personnes

Les pièces froides (14 pièces /pers)

Saumon confit au café, gelée à la mangue; Pain naan, tzatziki et crevettes; Roll feuilleté, tarama blanc et gravlax de saumon; Profitérole, rillettes de Saint-Jacques aux algues; Mousseline de cabillaud aux agrumes et oeuf de truite; Wrap pastrami et cheddar; Tatin de foie gras, chutney poires; Mousseline de volaille au chorizo; Pâté croûte rustique; Focaccia, figues et jambon cru; Financier comté et involtini; Cheesecake Topinambour et cresson; Moelleux potiron, comté et noix; Chou forestier truffé.

Les pièces sucrées (4 pièces /pers)

Tarte citron Yuzu; Succès noisette;
Brownie chocolat, crème de vanille; Mini tropézienne.