



## Les 3 Garçons Évènement Passion Traiteur

Pour commander  
votre repas de Noël  
veuillez transmettre  
votre bon de commande  
aux dates ci-dessous

Organisateur de réceptions depuis plus de 10 ans dans tout le secteur Auvergne.  
**Nos prestations :** Cocktail, Dîner de gala, Mariage, Déjeuner d'affaires, Plateaux repas...  
De 10 à 600 personnes, nous nous adaptons à votre demande avec des plats authentiques et des recettes originales.

### Notre philosophie

"Originalité, Créativité, Qualité, Raffinement !"  
Tous nos produits proviennent de la région Auvergne, si nos clients le souhaitent nous pouvons également sélectionner des produits ayant d'autres provenances.



### Noël

Pensez à **commander avant le 19 décembre.**  
Récupération des commandes le 24 décembre entre 8h et 18h et le 25 décembre entre 8h et 12h.

📍 les3garçons    📞 David Coupelon  
📍 les 3 garçons évènement passion traiteur



### Réveillon

Pensez à **commander avant le 23 décembre.**  
Récupération des commandes le 31 décembre entre 8h et 17h.

**Les 3 Garçons**  
ÉVÈNEMENT - PASSION - TRAITEUR  
Charcutier - Traiteur

David Coupelon  
LES 3 GARÇONS ÉVÈNEMENT PASSION TRAITEUR

# Bonnes fêtes de fin d'année 2023



Votre Traiteur vous propose les Menus pour les fêtes de fin d'année 2023

Happy  
2024



40 Boulevard Fibéri Buisson,  
63500 Issoire  
Tél. : 04 73 89 17 90  
les3garçons@gmail.com

# Notre carte



## Mises en bouche / Apéritifs

Mini Saint-Jacques persillée, la pièce .....	2.50€
Sucette de Foie Gras .....	2.50€
Timbale chorizo-poivrons .....	3.10€
Timbale gambas-mangue .....	3.10€
Cuivré Saint-Jacques-asperges .....	3.50€
Doré saumon-agrumes .....	3.50€

## Entrées chaudes et froides

Foie gras de canard, prix au kg .....	158.00€
Boudin blanc à la truffe d'été 1%, prix au kg .....	27.50€
Boudin blanc nature, prix au kg .....	21.00€
Boudin blanc aux morilles, prix au kg .....	25.00€
Bouchée à la reine .....	6.40€
Croustade de fruits de mer .....	6.80€
Croustade de Saint-Jacques au Jurançon .....	8.30€
Croustade de ris de veau aux morilles .....	9.50€
Escargots de Bourgogne persillés, la douzaine .....	9.70€
Saumon fumé maison, prix au kg .....	45.00€
1/2 Langouste mayonnaise .....	22.00€
Coquille Saint-Jacques .....	10.80€
Verrine saumon, roquette, basilic .....	6.90€
Verrine fraîcheur de Saint-Jacques .....	6.90€
Verrine de Saint-Jacques façon tartare et mangue .....	6.90€
Verrine foie gras et poire .....	6.90€



## Poissons et riz

Lotte à l'Armoricaine (pers) .....	15.95€
Saumon à l'oseille (pers) .....	13.50€
Pavé de Saint-Pierre à la Normande (pers) .....	14.70€

## Viandes cuisinées avec garniture au choix

Jambon de Noël sauce normande .....	10.50€
Pavé de veau de Salers sauce aux morilles .....	16.80€
Magret de canard sauce aux girolles .....	15.50€
Ris de veau sauce aux morilles .....	19.90€

Dans la limite des stocks disponibles

# Menus de Noël

## Menu Éveil des papilles

Sucette de Foie-gras  
Coquille Saint-Jacques  
Jambon de Noël  
Garniture au choix

18.50€



## Menu Symphonie du goût

Sucette de Foie-gras  
Ris de veau et écrasé d'artichaut  
Magret de canard  
avec tatin de légumes et  
écrasé de pommes de terre,  
sauce aux morilles  
et éclats de châtaignes

29.90€

## Menu Plaisir des sens

Sucette de Foie-gras  
Pavé de Saint-Pierre  
sauce Normande  
et sa timbale de riz  
Pavé de veau sauce  
aux girolles  
Garniture au choix

35.00€



## Nos garnitures

Pour les poissons :  
Riz trois couleurs

Pour les viandes (à choisir) :  
Gratin dauphinois ou  
haricots verts ou poêlée de  
légumes d'hiver ou marrons

## Nos charcuteries et viandes pour les fêtes

Galantine de chevreuil,  
Galantine de canard à l'orange,  
Cochon de lait confit au foie et  
pistache, Oie farcie au bloc  
de foie gras, Jambon sec à la  
truffe d'été, Pintade aux fruits  
secs, Volaille de Bresse,  
Chapon, Oie, Canette, etc...