



Menu de Fêtes 2024

- Toutes les commandes devront nous être transmises au plus tard:
- le 18 Décembre avant 15h pour le réveillon de Noël;
 - le 23 décembre avant 15h00 pour le réveillon du jour de l'an.

Retrait le 24 et le 31 décembre entre 9h00 et 13h00

Tous nos plats sont à emporter au :

4 Avenue Benoît Frachon - 51100 Reims

☎ 03.26.89.56.36 / 03.26.88.08.02

✉ contact@dmp-traiteur.com

NOS PIÈCES COCKTAIL

- Cuillère brouillade d'œuf aux Truffes
- Sucette foie gras
- Médaille de homard
- Carpaccio de Saint-Jacques et wakamé
- Brochette de boudin blanc, pommes caramélisées (*pièce chaude*)
- Mini burger façon Rossini (*pièce chaude*)
- Crestini de tomate et mozzarella, basilic en purée (*pièce chaude*)

1,70€ La pièce

NOS FOIE GRAS

- Foie Gras aux figues
- Foie Gras au Ratafia de Champagne
- Marbré de Foie Gras au Jambon de Reims

Le bloc de 500g 90,00€
Le bloc de 1 kg 160,00€

NOS ENTRÉES

- Duo foie gras frais et chaud, condiment pommes-piments d'Espelette, brioche poêlée 18,00 €
- Saumon mariné maison, vierge de légumes croquant à l'huile "bio" et tuile de sésame grillée 14,00 €
- Turbot, Saint-Jacques et homard façon navarin, crème de champagne 24,00 €
- Filet de turbot, mousseline de céleri et agrumes 18,00 €
- Timbale de homard aux agrumes et poireau 20,00 €
- Croustillant façon pastilla de ris de veau et champignons, jus de cidre 14,00 €
- Cassolette d'escargots au beurre d'ail et persil 10,00 €

NOS PLATS

- Chateaubriand de bœuf, jus de viande réduit, duchesse de légumes 23,00 €
- Blanc de chapon, sauce suprême et son écrasé de pomme de terre à l'huile de truffes 16,00 €
- Carré de veau basse température, légumes d'hiver et crème de morilles au vin jaune 23,00 €
- Filet de bar au champagne, riz safrané et ses petits légumes 22,00 €
- Dos de cabillaud, noisettes grillées et potimarron, crème safranée 17,00 €
- Boudin blanc de Reims, gratin de pommes de terre aux truffes et son jus 12,00 €
- Civet de chevreuil aux aïelles, pommes et champignons 16,00 €

NOTRE VOLAILLE ET VIANDE ENTIÈRE*

- Chapon Fermier rôti et farci entier, sauce Périgieux, symphonie de légumes 110,00€
 - Carré de veau braisé entier, crème de morilles, symphonie de légumes 145,00€
- *pour 8 personnes*

NOTRE HOMARD ENTIER

Homard Bleu et son jus de carcasse 45,00€

NOTRE PLATEAU DE FRUITS DE MER

Composé d'1/2 Homard, 100g de Bulots, 6 Langoustines, 6 Crevettes Roses, 6 Huîtres fine de Claire n°3 et accompagné de citron, mayonnaise, beurre salé, vinaigre d'échalote et rince-doigt

**prix par personne*

NOS FROMAGES

Planche du Fromager (Saint-Nectaire, Chèvre Cendré, Morbier et Brie), confit de figues aux noix

**prix par personne*

*9,00€

NOS BÛCHES

- Bûche Noisette
Mousse noisette, crémeux noisette, croustillant caramel, biscuit noisette
- Bûche fruits exotiques
Mousse exotique, insert pistache, croustillant passion, biscuit moelleux coco
- Bûche chocolat
Mousse chocolat au lait, insert crémeux chocolat noir, sablé chocolat

7,50€
la part

NOTRE BÛCHE DMP

Bûche Champagne

Mousse champagne, insert framboise, dacquoise amande, croustillant framboise

8,50€ / 51,00€

bûche en forme de bouteille de champagne pour 6 personnes ou la part individuelle

NOS SUCETTES

- Sucette chocolat noir Nutella
- Sucette chocolat au lait cœur de spéculos
- Sucette Noix de coco Nutella

1,80€
la pièce

*Toute l'équipe DMP traiteur
vous souhaite
d'excellentes fêtes de fin d'année*

Tous nos tarifs sont indiqués au prix TTC

Ne pas jeter sur la voie publique