
Carte de Noël
2026
DMP
Traiteur

NOS PIECES COCKTAIL

1,90€ *La pièce*

- Cuillère brouillade d'œuf aux Truffes
- Sucette foie gras
- Médaillon de homard
- Carpaccio de Saint-Jacques et wakamé
- Roulé de comté, crème de truffe
- Mini burger façon Rossini *(pièce chaude)*
- Crestini de tomate et mozzarella, basilic en purée *(pièce chaude)*

NOS FOIE GRAS

- Foie Gras aux biscuits roses
- Foie Gras au Ratafia de Champagne

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

NOS ENTRÉES

- Foie gras au ratafia, confit de figues et son escalope poêlée à la mangue 18,00 €
- Saumon mariné maison, vierge de légumes croquant à l'huile "bio" et tuile de sésame grillée 15,00 €
- Turbot, Saint-Jacques et homard façon navarin, crème de champagne 25,00 €
- Timbale de homard aux agrumes et poireau 21,00 €
- Croustillant façon pastilla de ris de veau et champignons, jus de cidre 15,00 €

NOS PLATS

- Filet de bœuf Rossini, pomme anna & lingot de polenta snacké 27,00 €
- Blanc de chapon, sauce suprême et son écrasé de pomme de terre à l'huile de truffes 17,00 €
- Carré de veau basse température, légumes d'hiver et crème de morilles au vin jaune 24,00 €
- Filet de bar au champagne, riz safrané et ses petits légumes 22,00 €
- Filet de turbot, mousseline de céleri et agrumes 24,00 €

NOTRE VOLAILLE ET VIANDE ENTIÈRE*

- Chapon Fermier rôti et farci entier, sauce Périgueux, symphonie de légumes 120,00€
- Carré de veau braisé entier, crème de morilles, symphonie de légumes 160,00€

**pour 8 personnes*

NOTRE HOMARD ENTIER

Homard Bleu et son jus de carcasse, légumes au beurre 48,00€

NOTRE PLATEAU DE FRUITS DE MER

*62,00€

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 *9,00€

**prix par personne*

Tous nos tarifs sont indiqués au prix TTC

NOS DESSERTS

8,00€ *la part*

- Bûche Noisette
  Mousse noisette, insert gianduja, croustillant praliné, dacquoise noisette
- Bûche fruits rouges
  Mousse fruits rouges, insert vanille, croustillant framboise, dacquoise amande
- Bûche chocolat
  Mousse chocolat, insert caramel, croustillant caramel beurre salé, génoise chocolat
- Bûche citron
  Mousse citron, insert confit citron-menthe, croustillant citron meringué, cake citron
- Couronne de Noël
  Mousse pistache, insert exotique, croustillant pistache, biscuits cuillère

NOTRE BÛCHE DMP

Bûche Champagne

Mousse champagne, insert framboise, dacquoise amande, croustillant framboise

9,00€ / 53.00€

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

NOS SUCETTES

1,90€ *la pièce*

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

Tous nos plats sont à emporter au :
4 Avenue Benoît Frachon
Actipôle la Neuvilette
51100 Reims
Livraison possible sur demande

Toutes les commandes devront nous être transmises au plus tard le 17 décembre avant 12h00.

Retrait le 24 décembre entre 9h00 et 13h00

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